LG
Life's Good

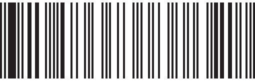
ENGLISH
FRANÇAIS



ELECTRIC DOUBLE OVEN RANGE

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

LDE3037ST
LDE3031ST



MFL63290903 (REV.02 131106)

www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Download this owner's manual at: http://www.lg.com.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:

 WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

 CAUTION

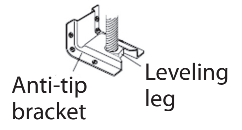
Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

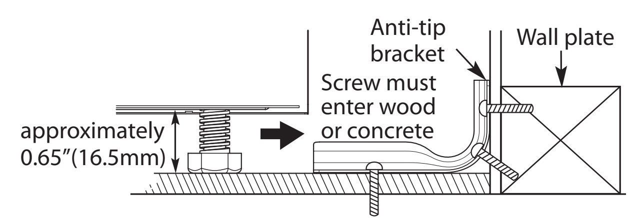
ANTI-TIP SAFETY PRECAUTIONS

 WARNING

- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and engaged to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Ensure the anti-tip device is reengaged when the range is moved.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip device is engaged.
- Do not operate the range without the anti-tip device in placeand engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.







- Be certain that your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.

SAFETY PRECAUTIONS

 WARNING: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer. ***Wash hands after handling.***

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening the oven door.** Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- **DO NOT** heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them burst which may result in injury.
- **DO NOT force the door open.** This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.** Scratches may cause the glass to shatter.
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.** The door is very heavy.
- **DO NOT** use utensils for removing refuse (ash, food etc.)
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.

⚠ CAUTION

- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.** Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Never attempt to dry a pet in the oven.

 WARNING

- **DO NOT step or sit on the oven door.** Install the anti-tip bracket packed with range.
  - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
  - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip bracket are properly re-engage when the range is pushed back against the wall.
  - Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
- **DO NOT use water on grease fires. Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **Only use dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.**
- **If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.**
- **Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.**

REMOVE FLAMMABLE AND EXPLOSIVE MATERIAL FROM THE APPLIANCE

 WARNING

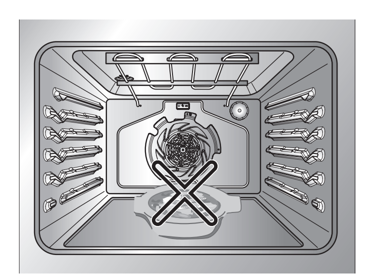
- Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.
- Do not store or use flammable material in the oven or near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- Wear Proper Apparel. Do not wear loose-fitting or hanging garments which may ignite if they contact hot surfaces and cause severe burns.
- Metal objects such as unopened cans should not be left on the surface unit or heated in the oven. Pressure in the containers may cause them to burst, resulting in injury.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.

ELECTRICAL SAFETY

- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

- **Do Not** allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- **Before replacing your oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.** Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

PAN PLACEMENT



- **Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity.** Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **When cooking food in the warming drawer, always use a baking sheet or pan with 4 raised sides.** This will prevent food from sliding off.

DEEP FAT FRYERS

- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

SAFETY DURING USE

- **Do not touch the oven racks while they are hot.**
- **If the rack must be moved while the oven is hot, do not let the potholder contact the hot heating element in oven.**
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the center warming element.** Cookware will be hot.
- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete.** Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**

- **Should an oven fire occur, DO NOT put water or flour on the fire.** Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.**
- **Do not use plastic to cover food.** Use foil or oven resistant lids only.
- **If the oven is heavily soiled with oil, self clean the oven before using the oven again. It could cause a risk of fire.**
- Wipe up heavy soil on the oven bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Use proper pan sizes.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select utensils that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing.
- **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed cooking utensils.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for a range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

CHILD SAFETY

 WARNING

- **Keep children and pets away from the oven.**
- **Accessible parts may become hot when the grill is in use.**
- **During normal operation (self-clean cycle, bake, etc.)DO NOT touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven. Doing so is a burn hazard and will cause injury.**
- **Never let a child hang on the oven door.**
- **Do not allow children crawl into the oven.**



- **DO NOT leave small children unattended near the oven.**
- During the self clean cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.
- **NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.**
- **NEVER store items of interest to children in cabinets above the range. Children climbing on the range or on the oven door to reach items could be seriously injured.**

- **Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.**
- **Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.**

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

Stand to the side of the range when opening the oven door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

 WARNING

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.**
- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop with Caution.** Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper.
- **DO NOT use the glass cooktop** surface as a cutting board.
- **DO NOT place or store** items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- **Always turn the surface units on after placing cookware.**
- **DO NOT store** heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- **DO NOT place** aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Be sure you know which control pads operate each surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- **NEVER cook directly on the glass.** Always use cookware.
- **Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. NEVER leave surface units unattended at high heat setting. Proper contact of utensil to burner will also improve efficiency.**
  - Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Always turn the surface units off before removing cookware.**
- **DO NOT use plastic wrap to cover food.**
  - Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- **DO NOT touch surface units until it has cooled down.**
- The surface elements may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean the spills on cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

- When warming foods do not use containers that seal. Allow venting for heated air to escape.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- **DO NOT use a steel-wool pad.**
  - It will scratch the surface.
- **DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads.**
  - They may damage your glass cooktop surface.
- **Cookware with rough or bottoms can mark or scratch the cooktop surface.**
- **Do not slide anything metal or glass across the cooktop.**
- **Do not use cookware with dirt or dirt built-up on the bottom.**

SAFETY WHEN CLEANING



- **Open window or turn on a ventilation fan or hood before self cleaning.**
- **Do Not Use Oven Cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Before self cleaning the oven.** Remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any other utensils from the oven cavity.
- **Never keep pet birds in the kitchen.** The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to well-ventilated room.
- Clean in the self clean cycle only parts listed in this manual. Before self clean the oven, remove the broiler pan and any utensils of foods from the oven.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.
- **Important Instruction.** In the event the self clean error code F is displayed, and three long beeps sound, the oven is malfunctioning in the self clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have serviced by a qualified technician.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning.**
- Never pour COLD water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause oven malfunction

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

To protect against food borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground beef, veal, pork, or lamb: 160 °F
- Poultry: 165 °F
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
- Fish/seafood: 145°F

OVERVIEW

ACCESSORIES

Make sure that all parts are included after purchasing this product.

Accessories for cooking

Standard rack (2ea)
Offset rack (1ea)
(LDE3037ST Model)

Standard rack (3ea)
(LDE3031 Model)

Accessories for installation

Template
Anti-tip bracket (1ea)
Screws (6ea)
Anchors (6ea)

Accessories for maintenance (LDE3037 Model Only)

Cooktop Cleaner (1ea)
Cooktop Cleaning pad (1ea)

Accessories for EasyClean™

Spray bottle (1ea)
Plastic Scraper (1ea)
Sponge (1ea)
Non-scratch Scouring Pad (1ea)

Manual

Owner's manual
Installation manual
EasyClean™ Quick Reference Guide



NOTE

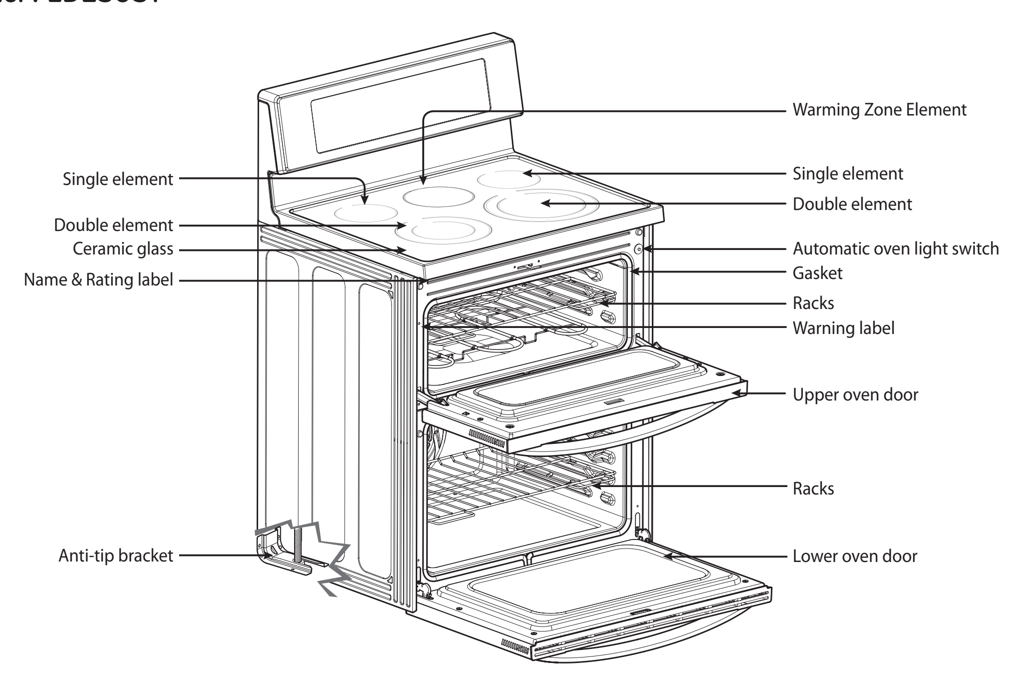
- Contact LG Customer Service if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, and are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

ENGLISH

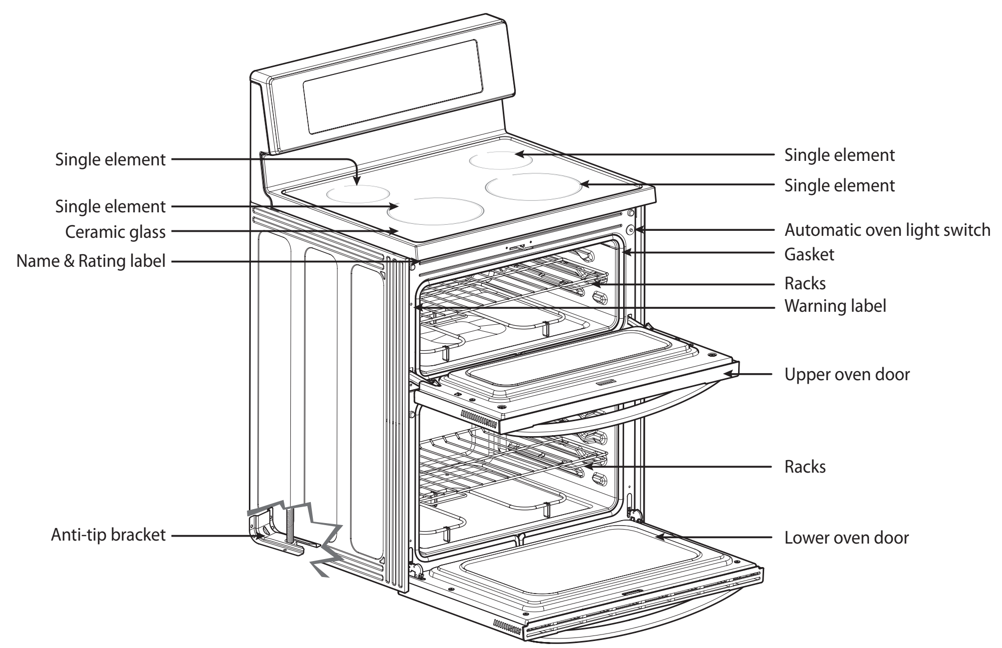
RANGE OVERVIEW

Make sure to understand the names and function of each part.
* Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.

For model : LDE3037



For model : LDE3031

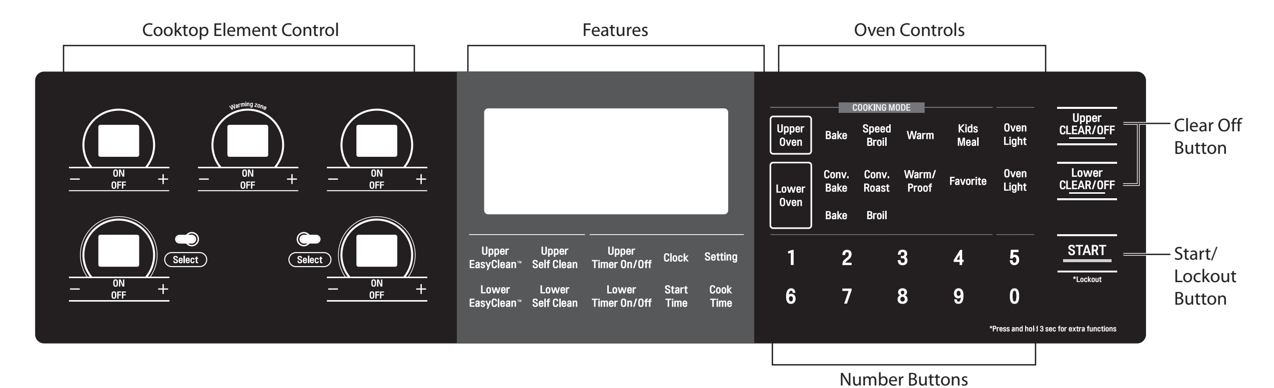




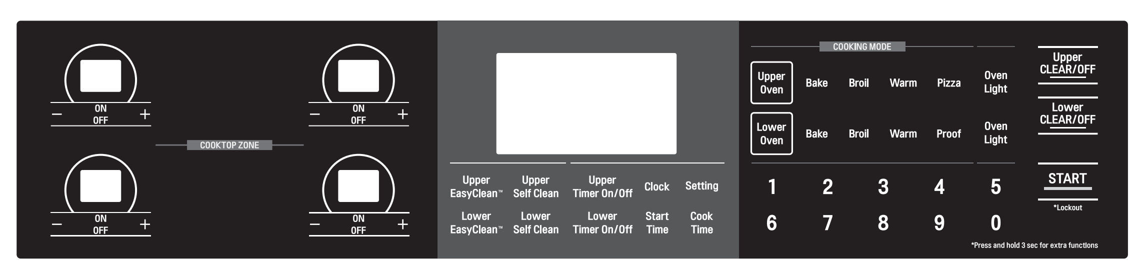
• The model and serial number can be verified at Rating label.

CONTROL PANEL OVERVIEW

For model : LDE3037



For model : LDE3031





NOTE

Cooktop Element Controls are set up in the same order as the corresponding elements.

HS (Hot Surface) Indicator

The HS indicator will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150˚F/66˚C or when the self clean cycle ends.

Flashing Time

If your oven displays a flashing clock, then press the “Clock” key and reset the time, or press any key to stop flashing.

FEATURES

SETTINGS

Use the **SETTING** button to set Convection Auto Conversion (on some models), Language (on some models), Adjust oven temperature, Preheating Alarm Light, Beeper Volume and to switch temperature scale between Fahrenheit and Celsius.

CLOCK

The clock must be set to the correct time of the day in order for the automatic oven timing functions to work properly.

1. Press **CLOCK**.
2. Press the number buttons to enter the time. For example, to set the clock for 10:30, press the numbers: **1**, **0**, **3** and **0**.
3. Press **START**.


NOTE

- The time of the day cannot be changed during a Timed Baking or Self Clean cycle.
- To check the time of the day when the display is showing other information, simply press the **CLOCK** button.
- If no buttons are pressed within 25 seconds of pressing the **CLOCK** button, the display will revert to its original setting.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Setting the hour mode on the clock (12 or 24 hour.)

Your control is set to use a 12-hour clock. If you would prefer to have a 24-hour time clock, follow the steps below.

1. Press and hold the **CLOCK** button for three seconds.
2. **LDE3037 :**
   Press the **1** button for 12-hour or the **2** button for 24-hour.
   LDE3031 :
   You can change 12H or 24H by pressing the **1** button.
3. Press the **START** button to accept.

Minimum & Maximum default settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control key is pressed.

An entry error tone (two short tones) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

FEATURE		MIN. TEMP. /TIME	MAX. TEMP. / TIME	Default
CLOCK	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min	
COOK TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min	
CONVECTION BAKE		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
CONVECTION ROAST		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
BROIL		Lo - 400°F	Hi - 500°F	3 Hr.
BAKE		170°F / 75°C	550°F / 285°C	12 Hr.
PROOF				12 Hr.
WARM			170°F/75°C, 3 hours	
SELF CLEAN		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.

TIMER ON/OFF

The **UPPER** or **LOWER TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking.
The **UPPER** or **LOWER TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions.
The **UPPER** and **LOWER TIMER** can be operated independently of each other.

To set the Timer (example to set 5 minutes):

1. Press **UPPER TIMER ON/OFF** or **LOWER TIMER ON/OFF** twice.
   0:00 will appear and **TIMER** will flash in the display.
2. Press **5** in the number button.
   0:05 will appear in the display.
3. Press **TIMER** to start the Timer. The remaining time countdown will appear in the display.

 NOTE

If **UPPER TIMER ON/OFF** or **LOWER TIMER ON/OFF** is not pressed, the timer will return to the time of day.

4. When the set time has run out, **End** will show in the display. The indicator tones will sound every 15 seconds until **UPPER TIMER ON/OFF** or **LOWER TIMER ON/OFF** is touched.

 NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by touching the **UPPER TIMER ON/OFF** or **LOWER TIMER ON/OFF**.

 NOTE

- If you press **UPPER TIMER ON/OFF** or **LOWER TIMER ON/OFF** once, it allows you to set the time in seconds.
- If you press **UPPER TIMER ON/OFF** or **LOWER TIMER ON/OFF** twice, it allows you to set the time in minutes.

To cancel the Timer before the set time has run out:

1. Press **UPPER TIMER ON/OFF** or **LOWER TIMER ON/OFF** once.
   The display will return to the time of day.

CONVECTION AUTO CONVERSION (ON SOME MODELS)

When cooking using convection cycle (Conv. bake and roast), the oven temperature is automatically reduced by 25°F. The display will show the changed temperature. This feature is called "AUTO CONVERSION". Your range comes with this feature "ENABLED".

To DISABLE the auto conversion feature, follow below.

1. Press the **SETTING** button one time. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **1** button to ENABLE or press the **2** button to DISABLE.
3. Press the **START** button to accept the change.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. If after familiarizing yourself with the new oven, you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself.

Adjusting the oven temperature

1. Press the **SETTING** button until "L-AJ" or "U-AJ" appears in the display
2. Using the number buttons, enter the amount of degrees that you wish to adjust the oven.
3. Press the **SETTING** button repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-) to adjust the temperature either up or down.
4. Press the **START** button to accept the change.

 NOTE

- This adjustment will not affect the broiling or Self Clean temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.
- Once the temperature is increased or decreased, the display will show the adjusted temperature until it readjusts.

LANGUAGE (ON SOME MODELS)

The default language of the display is English. It can be changed to Spanish or French.

1. Press the **SETTING** button until "Lng" appears in the display.

   Press the **1** button for English, **2** button for Spanish, or the **3** button for French.
2. Press the **START** button to accept the change.

PREHEATING ALARM LIGHT

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light will flash until the oven door is opened.
You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1. Press the **SETTING** button until "PrE" appears in the display.
2. **LDE3037 :**
   Press the **1** button for ON or the **2** button for OFF.
   LDE3031 :
   You can change ON or OFF by pressing the **1** button.
3. Press the **START** button to accept the change.

BEEPER VOLUME

1. Press the **SETTING** button until "BEEP" appears in the display.
2. **LDE3037 :**
   Press the **1** button for LOUD, **2** button for NORMAL, **3** button for LOW, and press the **4** button for MUTE.
   LDE3031 :
   You can change Hi or Lo, OFF by pressing the number **1** button.
3. Press the **START** button to accept the change.

FAHRENHEIT OR CELSIUS

The oven temperature settings can either be set to Fahrenheit or Celsius. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

1. Press the **SETTING** button until "UNIT" appears in the display.
2. **LDE3037 :**
   Press the **1** button for F (Fahrenheit) or the **2** button for C (Celsius).
   LDE3031 :
   You can change F (Fahrenheit) or C (Celsius) by pressing the number **1** button.
3. Press the **START** button to accept the change.

OVEN LIGHT

The interior oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing the **OVEN LIGHT** button.

 NOTE

The oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

LOCKOUT

The Lockout feature automatically locks the oven door and prevents most oven and cooktop controls from being turned on. It does not disable the clock, timer or the interior oven light.

1. Press and hold the **START** button for three seconds.
2. The lock melody will sound, **OVEN LOCKOUT** or **LOC** will appear in the display and the lock Icon will flicker in the display.
3. Once the oven door is locked, the the lock Icon indicator will stop flickering and remain on.
4. **To deactivate** the Lockout feature, press and hold the **START** button for three seconds. The unlock melody will sound and the door and the controls will be unlocked.

START TIME (Delayed timed COOK)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK function will turn the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the: BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

To set the oven for Delayed Start (example, to BAKE at 300°F and start operating the bake mode at 4:30):

Make sure that the clock is set for the correct time of day.

1. Press the **BAKE** button. **350°F** will appear in the display.
2. Use the oven buttons to set the temperature: Press **3**, **0** and **0**.
3. Press the **START TIME** button.
4. Set the start time: Press **4**, **3** and **0** for 4:30.
5. Press the **START** button. A short beep will sound and the oven will begin baking.

 NOTE

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, press the **CLEAR OFF** button at any time.
- To change the cooking time, repeat steps 3-4 and press the **START** button.
- If your oven clock is set as a 12 hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24 hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **END** and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the **CLEAR OFF** button is pressed.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time.

 CAUTION

- Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.
- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

COOK TIME (TIMED COOK)

The TIMED COOK feature allows you to set the oven to cook for a specific length of time. This feature can only be used with the BAKE, CONVECTION BAKE, CONVECTION ROAST and FAVORITE modes.

Setting the TIMED COOK function (example, BAKE at 300°F for 30 minutes):

Make sure that the clock is set to the correct time of day.

1. Press the **BAKE button**. 350°F will appear in the display.
2. Use the number buttons to set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
3. Press the **COOK TIME button**. **TIMED** will flash. **BAKE**, **0:00** and **300°F** will appear in the display.
4. Set the baking time: Press **3** and **0 (for 30 minutes)**. The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
5. Press the **START** button. The display will show the cooking time countdown.

 NOTE

To set the WARM function to engage at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press the **WARM** button. **WARM** will appear in the display. (Refer to the "WARM" section on the previous page.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **END** and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the **CLEAR OFF** button is pressed.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time.

To change the cook time while operating the oven (example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes):

1. Press the **COOK TIME** button.
2. Press the number keys to change the baking time: **1**, **3**, **0**.
3. Press the **START** button to accept the change.

USING THE COOKTOP

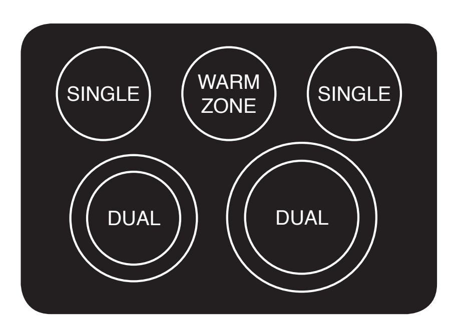
COOKING AREAS

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooktop surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

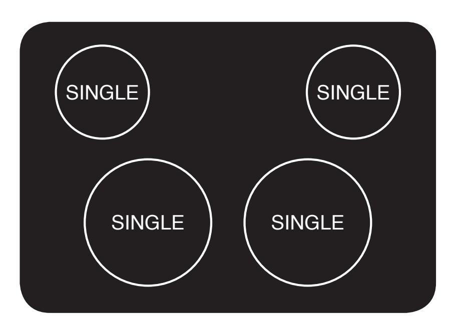
Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on Hi.**

For model : LDE3037



For Model : LDE3031



Hot surface indicator

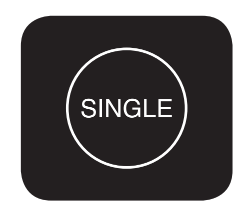
HS (Hot Surface) will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C) or when the self clean cycle ends.

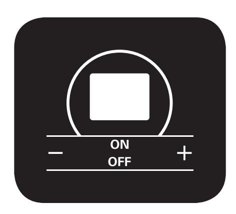

CAUTION

It is normal for the surface elements to cycle on and off during cooking, even on higher settings. This will happen more frequently if cooking on a lower temperature setting.

USING THE COOKTOP ELEMENTS

To turn on a SINGLE element





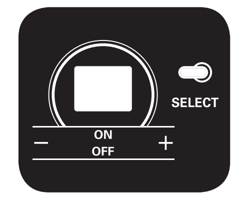
1. Press the **ON/OFF** button that controls the element that you would like to use.
2. Press the **+** button once to adjust the element temperature to Hi, or the **–** button once to adjust the element temperature to Lo.
3. Use the **– / +** buttons to adjust the element temperature settings. The element temperature settings are adjustable at all times.
4. To turn off the element after cooking, press the **ON/OFF** button once.


NOTE

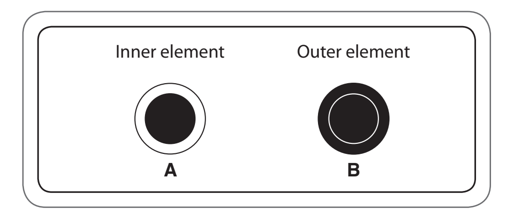
- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **–** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

To turn on a DUAL element (on some model)





You are able to adjust the dual element according to the pot/pan size that you are using.



1. Press the **ON/OFF** button that controls the element that you would like to use.
2. Press the **SELECT** button to select either the inner (smaller) or outer (larger) element function. The dual elements default to the inner element function. The light bars above the **SELECT** button indicate whether the element is adjusted for the inner or outer element function. One bar will display for the inner element and two bars will display for outer element.
3. Press the **+** button once to adjust the element temperature to Hi, or the **–** button once to adjust the element temperature to Lo.
4. Use the **– / +** buttons to adjust the element temperature settings. The element temperature settings are adjustable at all times.
5. To turn off the element after cooking, press the **ON/OFF** button once.

 NOTE

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **–** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

 CAUTION

- **NEVER leave food on the cooktop unattended.** Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- The oven surface element may appear to have cooled after it has been turned OFF. The element may still be hot and burn may occur if this element is touched before it has cooled sufficiently.

To turn on the Warming Zone (on some models)





Use the Warming Zone to keep food warm after it has already been cooked. The warming zone is not meant for cooking food. Attempting to cook uncooked or cold food on the warming zone could result in a food borne illness.

1. Press the warming zone **ON/OFF** button. The warming zone indicator light will flash.
2. Press the **+** button once to adjust the temperature to Hi, or the **–** button once to adjust the temperature to Lo. Power level sequence is from **–** Lo, 2, 3, 4, Hi or from **+** Hi, 4, 3, 2, Lo.
3. Use the **– / +** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.
4. To turn off the warming zone, press the **ON/OFF** button once.

 CAUTION

- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- DO NOT use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.
- When using the warming zone, food should be kept in its container and covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- DO NOT leave food on the warming zone for more than two hours.

Recommended surface cooking settings

Element	Temp.	Recommended Use
Single or Dual	8.5-Hi	• Bring liquid to a boil • Start cooking
	5.5-8.0	• Hold a rapid boil, frying, deep fat fry • Quickly brown or sear food
	3.5-5.0	• Maintain a slow boil • Fry or saute foods • Cook soups, sauces and gravies
	2.2-3.0	• Stew or steam food • Simmer
	LO-2.0	• Keep food warm • Melt chocolate or butter

Element	Temp.	Recommended Use
Warming Zone	Hi	• Fried Foods • Hot Beverage • Soups (liquid)
	2-4	• Dinner Plate with Food • Sauces • Soups (Cream) • Stew • Vegetables • Meats
	Lo	• Bread/Pastries • Gravies • Casseroles • Eggs

Home canning tips

Be sure that the canner is centered over the surface unit and flat on the bottom.

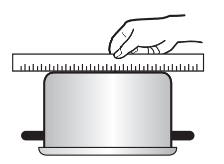
- The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and cooktops may be damaged.
- Some canners are designed with smaller bases for use on smooth top surfaces.
- Use the high heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner.
- Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil, or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

USING THE PROPER COOKWARE

Using the proper cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times and cook food more evenly. Stainless steel is recommended.

Check pans for flat bottoms by using a straight edge or ruler

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold it up to the light.
3. No light should be visible under the ruler.





NOTE

- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area.
- Only use flat bottomed cookware. Do not use cookware that is oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom cookware, or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized Servicer.

Recommended cookware	Do not use
Flat bottom and straight sides.	Curved, grooved, or warped pan bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.	Pans that are smaller or larger than the element.
Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

USING THE OVEN

BEFORE USING THE OVEN

 NOTE

- When using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature may differ from the actual set oven temperature.

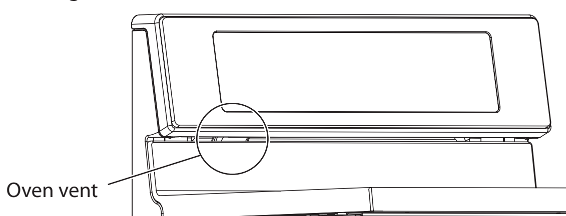
 NOTE (ON SOME MODELS)

- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.

OVEN VENT

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. **Do not** block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture.



USING OVEN RACKS

The racks have a turned-up back edge that prevents the racks from pulling out of the oven cavity.

To remove racks:

1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift up the front of the rack and pull it out.

To replace racks.

1. Place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end up and push the rack in.

 CAUTION

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- DO NOT cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

OVEN CONTROLS

SABBATH MODE

Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the SABBATH mode is activated, the oven does not turn off until the SABBATH mode is deactivated. In SABBATH mode, all function buttons, except for the CLEAR OFF is inactive. Sb will appear in both the cooktop and oven displays.

 NOTE

If the oven light is turned ON and the SABBATH mode is active, the oven light will remain ON until the SABBATH mode is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode. SABBATH mode can only be used while baking (BAKE mode).

Setting the SABBATH mode

1. Press the **BAKE** button.
2. Press the number buttons to enter the bake temperature.
3. Press the **START** button.
4. Press and hold the **SETTING** button for three seconds. SB and ☐ will appear in the display when the Sabbath mode is activated.
5. To cancel the Sabbath mode, press and hold the SETTING button for three seconds. To cancel the Bake function, press the **CLEAR OFF** button at any time.

Changing the temperature while in SABBATH mode

1. Press the **BAKE** button. (No tones will sound and the display will not change.)
2. Set the temperature using the number buttons.
3. Press the **START** button.

 NOTE

There is a 15 second delay before the oven will recognize the temperature change.

BAKE

BAKE is used to prepare foods such as pastries, breads, casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C).

Setting the BAKE function (example, 375°F):

1. Press the **BAKE** button.
2. Set the oven temperature using the number buttons: Press **3**, **7** and **5**.
3. Press the **START** button. The oven will start to preheat.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5 degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone will sound and the oven light will blink on and off.

4. When cooking is complete, press the **CLEAR OFF** button.
5. Remove food from the oven.


NOTE (ON SOME MODELS)

It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle. This is to ensure even baking results.

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the ingredients, size, and shaped of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.


NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

CONVECTION BAKE (ON SOME MODELS)

The convection system uses a fan to circulate the heat evenly within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while cooking with single or multiple racks.

Setting the CONVECTION BAKE function (example, 375°F):

1. Press the **CONV. BAKE** button. The display will flash 350°F.
2. Set the oven temperature using the number buttons: Press **3**, **7** and **5**.
3. Press the **START** button. The display will show **CONV. BAKE** and the oven temperature starting at 100°F.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F**, **CONV. BAKE** and the fan icon.

4. When cooking has finished or to cancel, press the **CLEAR OFF** button.


NOTE

The oven fan will run while convection baking. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Tips for Convection Baking

- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D (for 2 racks).
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins will have better results when using multiple racks.

CONVECTION ROAST (ON SOME MODELS)

The **CONVECTION ROAST** feature is designed to give optimum roasting performance. CONVECTION ROAST combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

Setting the CONVECTION ROAST function (example, 375°F):

1. Press the **CONV. ROAST** button. The display will flash **350°F**.
2. Set the oven temperature using the number buttons: Press **3**, **7** and **5**.
3. Press the **START** button. The display will show **CONV. ROAST** and the oven temperature starting at 100°F.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F**, **CONV. ROAST** and the fan icon.

4. When cooking has finished or to cancel, press the CLEAR OFF button.



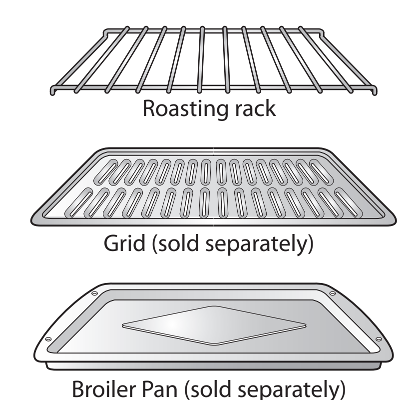
NOTE

The oven fan will run while convection roasting. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. In some cases, the fan may shut off during a convection roast cycle.

RECOMMENDED CONVECTION ROAST GUIDE (ON SOME MODELS)

When preparing meats for convection roasting, use the broiler pan, grid and roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. The roasting rack will allow the heat to circulate around the meat.

1. Place the oven rack on the bottom or next to the bottom rack position.
2. Place the gride in the broiler pan.
3. Place the roasting rack on the grid. Make sure that the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan.
4. Place the broiler pan on the oven rack.



Roasting rack

Grid (sold separately)

Broiler Pan (sold separately)



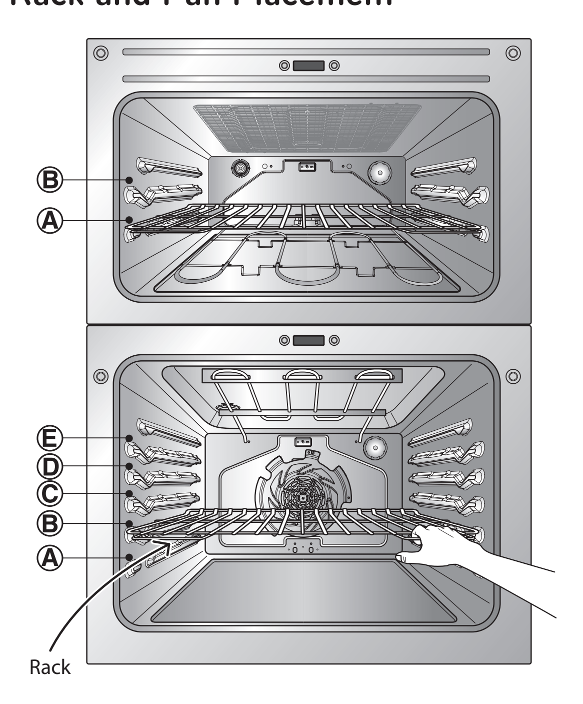
CAUTION

- **DO NOT use the roasting rack when broiling.** This will help prevent food from coming in contact with the broil element and grease from splattering.
- DO NOT use the broiler pan without the grid.
- DO NOT cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the roasting rack.

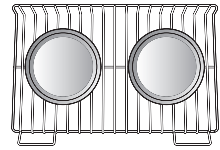
RECOMMENDED BAKING AND ROASTING GUIDE

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions **AS SHOWN BELOW FIGURE.**

Rack and Pan Placement

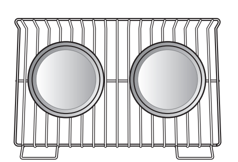


For model : LDE3037




Standard rack (Position 'D') Standard rack (Position 'B')

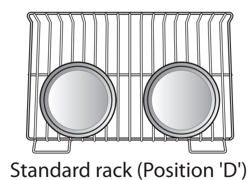
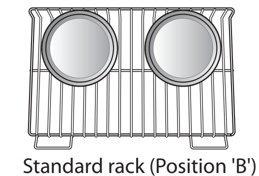
Multiple rack baking



Standard rack

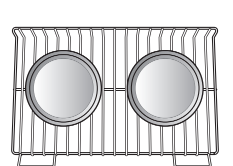
Single rack baking

For model : LDE3031

Standard rack (Position 'D') Standard rack (Position 'B')

Multiple rack baking



Standard rack

Single rack baking

Baking rack guide

Food		Shelf position	
		Upper Oven	Lower Oven
Cakes	- Layer cakes - Bundt cakes	A A	C C
Cookie	- Sugar - Chocolate chips - Brownies	A A A	C C C
Pizza	- Fresh - Frozen	A A	B B
Pastry Crust	- Scratch - Refrigerator	A A	B B
Breads	- Biscuit, canned - Biscuit, scratch - Muffins	A A A	C B B
Desserts	- Fruit crisps and cobblers, scratch - Pies, scratch, 2 crust furit	A A	C B

Roasting rack guide

Food			Shelf position
			Lower Oven
Beef	Rib	Rare Medium Well done	B B B
	Boneless rib, top, sirloin	Rare Medium Well done	B B B
	Beef tenderloin	Rare Medium	B B
Pork	Rib		B
	Bone-in, sirloin		B
	Ham, cooked		B
Poultry	Whole chicken		B
	Chicken pieces		B
	Turkey		A

BROIL

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. BROIL works best for tender cuts of meats, fish, and thinly cut vegetables.

Some models may feature a hybrid broiler consisting of an inner broiler that utilizes a carbon heating element which provides instantaneous heat, and a traditional outer broiling element. During normal broiler operation, it is normal for either element to cycle off intermittently.



CAUTION

- DO NOT use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- DO NOT cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.

SPEED BROIL (ON SOME MODELS)

The Speed Broil setting is designed to reduce the amount of time it takes to broil foods. By utilizing the infrared broil element, which provides heat instantaneously, there is no need for preheating.

To set the oven to BROIL / SPEED BROIL

1. Open the oven door to the broil stop position (about 10 degrees from the closed position).
2. Press the **BROIL** or **SPEED BROIL** button once for **Hi** or twice for **Lo**.
3. Press the **START** button. The oven will begin to heat.
4. If using Broil, it is best to let the oven preheat for approximately five minutes before cooking food.
5. When cooking is complete, or to cancel at any time, press the **CLEAR OFF** button.

Smoking

Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

1. Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
2. NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
3. ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
4. Keep the interior of your oven as clean as possible. Left over debris from prior meals can burn or catch fire.
5. Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
6. If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
   - Lower the broiler to the LO setting.
   - Lower the rack position to cook the food further away from the broiler.
   - Use the HI broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switch to the LO broil setting, or switch to the BAKE function.
7. As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
8. Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

ENGLISH

RECOMMENDED BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling (refer to the Fig.1)

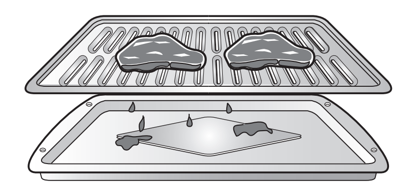
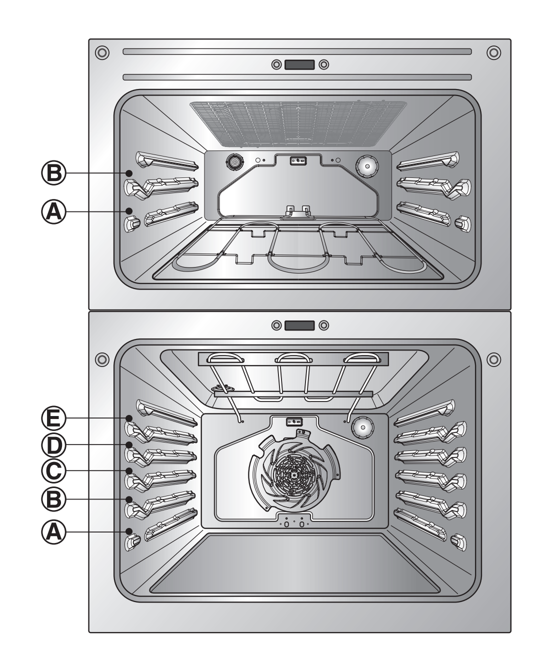


Fig.1





NOTE (ON SOME MODELS)

- When doing the broil cook on the rack position 'E' in the lower oven, use the offset rack provided for better cooking result.

Broiling Chart (* : Offset rack)

Food	Quantity and/or Thickness	Upper oven			Lower oven			Comments
		Shelf Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Shelf Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	
Ground Beef Well done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	B	6-8	5-7	E*	5-7	3-5	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well done	1" thick 1 to 11/2 lbs.	B B B	3-4 4-5 5-6	2-3 2-3 3-4	E* E* E*	5 5-7 6	2-3 3-4 4-5	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare Medium Well done	11/2" thick 2 to 21/2 lbs.	A A A	8 9 10	3-4 4-5 5-6	D D D	10 10-12 12	4 5-6 6-8	
Chicken	1 whole cut up 2 to 21/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	A A	10 9-10	4-6 3-5	C D	14-16 8-9	4-6 3-5	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2–4 10 to 12 oz. each	-	-	-	B	12-14	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	B	5	2-3	D	6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	B	4-5	2-3	D	6-8	2-4	Increase time 5 to 10 minutes pre side for 11/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well done	1 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	B A	7 7	3-5 2-4	E* D	5-6 9-10	2-4 4-6	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	B B	4-5 5-6	2-3 3-4	D D	6 8	3-4 4-5	Slash fat.
Medium Well done	2 (11/2" thick) about 1 lb.	A A	9 10	4-5 5-6	D D	10 12	5-6 6-8	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	B A	6 7	3-5 3-5	D D	8 9	4-6 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

- This chart is only for reference. Adjust cook time according to your preference.

Broiling Tips

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before cutting into them and eating. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Consider removing thick pieces of meat from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Please note that cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been “Frenched” (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Medium broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

- Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

WARM

This function will maintain an oven temperature of 170°F. The WARM function will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE.

Setting the WARM function:

1. Press the **WARM** or **WARM/PROOF** button.
2. Press **START**.
3. Press the **CLEAR OFF** button at any time to cancel.

To set the WARM function after timed cooking:

1. Select the cooking function.
2. Enter the oven temperature using the number buttons.
3. Press the **COOK TIME** button and enter the cooktime using the number buttons.
4. Press the **WARM** button.
5. Press the **START** button.
6. When cooking is finished, press the **CLEAR OFF** button to cancel the WARM function.


NOTE

The WARM function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.

PROOF

Setting the PROOF function:

This feature maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking.

1. Use rack B or C for proofing.
2. Press the **PROOF** or **WARM/PROOF** button until PrF appears in the display.
3. Press the **START** button.
4. Press the **CLEAR OFF** button when proofing is finished.


NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid overproofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm. Proofing will not operate when the oven is above 125°F. **HOT** will show in the display.

KIDS MEAL (ON SOME MODELS)

This function is specially designed to cook popular kids foods such as regular crust pizza, rising crust pizza, fresh pizza, chicken nuggets, french fries, and hamburger patties.

When using this function, there is no need to preheat the oven prior to cooking.

Setting the KIDS MEAL function:

1. Press the **KIDS MEAL** button.
2. **FROZEN PIZZA**, **REGULAR CRUST** will appear in the display. Press the **START** button if cooking frozen regular crust pizza.
3. Press the **KIDS MEAL** button continuously to scroll through the different settings on the display. Select from: **FROZEN PIZZA, RISING, FRESH PIZZA, CHICKEN NUGGETS, FRENCH FRIES and HAMBURGER PATTIES**.
4. When the display shows the food that you would like to prepare, press the **START** button.
5. Press the **CLEAR OFF** button once the food is done cooking or to cancel.

Kids meal Chart

Food	Recommended quantity	Shelf position	Recommended time (minutes)
Frozen pizza, Regular crust	12"	A	13-18
Frozen pizza, Rising crust	12"	A	18-20
Fresh pizza	12"	A	12-15
Chicken nuggets	1-4 servings (3.5oz per 1 serving)	A	11-15
French fries	1-4 servings (3.5oz per 1 serving)	A	12-21
Hamburger patties	4-12 patties, 1/2" thick	B	9-12

• This chart is only for reference. Adjust cook time according to your preference.

FAVORITES (ON SOME MODELS)

The FAVORITES function is used to record and recall your favorite recipe settings. You can store and recall up to three different settings.

Setting the FAVORITES function:

1. Press the **FAVORITES** button once for Bread, twice for Meat, and three times for Chicken. The default temperature will appear and COOK will flash in the display.

Category	Press the Favorite button	Default Temp. (may be changed and recalled)	Cook mode
Bread	Press FAVORITE once.	375°F	BAKE
Meat	Press FAVORITE twice.	325°F	Convection Roast
Chicken	Press FAVORITE three times.	350°F	Convection Roast

2. Press the number buttons to change the default temperature.
3. Press the **START** button. The preheat indicator tones will sound 3 times when the oven reaches the programmed temperature.



NOTE

Only the oven temperature can be modified and stored. The category name and cook mode will stay the same.

PIZZA (ON SOME MODELS)

Pizza is used when cooking pizza especially. Pizza adds the oven from top to bottom to give more evenly browned foods.
This is designed to give the most optimum cooking performance for the pizza selected by automatic combination of broil and bake heating system.
When using this function, there is no need to preheat the oven prior to cooking.
By using smaller space than lower oven, it also provides heating efficiency.



NOTE

This function is offered only for the UPPER OVEN.
You can use PIZZA function through the UPPER OVEN.

Setting the PIZZA function

1. Press **PIZZA** once. **P1** will appear in the display. Whenever you touch **PIZZA** one more time, the display will appear **P1**, **P2**, **P1**, **P2**, … in order.
2. Press **START**. PIZZA function will be started operating.
3. Press **UPPER CLEAR OFF** to cancel PIZZA at any time.

Pizza Chart

Display Mode	Food	Recommended quantity	Shelf position	Recommended time (minutes)
P1	**Frozen pizza, Regular crust**	12"	A	13-18
P2	**Frozen pizza, Rising crust**	12"	A	18-20

• This chart is only for reference.
Adjust cook time according to your preference.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP

 CAUTION

- DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

Use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams my not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

To maintain and protect the surface of the glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.
5. Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

 NOTE

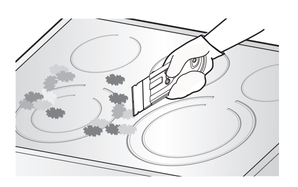
DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

IMPORTANT:

If any sugar or food containing sugar (preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, chocolate,etc.), plastic or foil melts on the cooktop, remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper (it will not damage the decorated cooking surface) while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. For your safety, please wear an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

Burned-on Residue

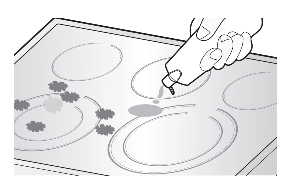
1. While the cooktop is still hot, remove any burnt-on deposits or spilled food from the glass/ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper (similar to scraping paint off of a windowpane - it will not damage the decorated cooking surface). Hold the scraper at an approximate 30° angle to the cooktop.



 NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- To prevent burns, please wear an oven mitt or potholder while using the metal scraper.

2. When the cooking surface has cooled down, apply a few dabs (about the size of a dime) of an approved cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel.



 NOTE

Approved cleaners:

- Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us).

3. Clean with clear water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.

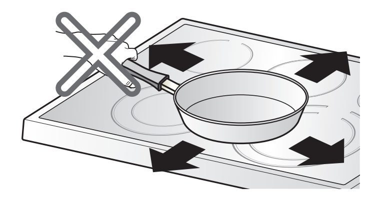


Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

 CAUTION

Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build up on bottom.

SELF CLEAN

The self clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before starting Self Clean:

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a self clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500˚F (260˚C) after a self clean cycle is complete.

 CAUTION

- DO NOT leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to touch.
- If you have pet birds, move them to another wellventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- DO NOT force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

During the self clean cycle, the cooktop elements and warming drawer cannot be used.

 NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the self clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the self clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

ENGLISH

Setting Self Clean

The Self- Clean function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly soiled oven cavity	3 Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4 Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5 Hour Self Clean

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Press the **SELF CLEAN** button. The oven defaults to the recommended four hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five hour self clean or three times for a three hour self clean.
3. Press **START**.
4. Once the Self Clean is set, the oven door will lock automatically and the lock icon will display. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically when the oven has cooled.


CAUTION

DO NOT force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting Self Clean with a delayed start

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Press the **SELF CLEAN** button. The oven defaults to the recommended four hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five hour self clean or three times for a three hour self clean.
3. Press the **START TIME** button.
4. Use the number buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
5. Press the **START** button.


NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a self clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press the **CLEAR OFF** button.

During Self Clean

- The self clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when LOCKED is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.


NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked, the LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12 hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.

After the Self Clean cycle

- The oven door will remain locked until oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

EasyClean™

LG's new oven with EasyClean™ enamel technology gives you two cleaning options for the inside of your range. The EasyClean™ feature takes advantage of LG's new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 20 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

While EasyClean™ is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY builtup soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense Self Clean process, your LG oven gives you the option of cleaning with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

When needed, your range still provides the Self Clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

BENEFITS OF EasyClean™

- **Helps loosen light soils** before hand-cleaning
- **EasyClean™ only uses water;** no chemical cleaners
- Makes for a better Self Clean experience
  - Delays the need for a Self Clean cycle
  - **Minimizes smoke and odors**
  - Can allow shorter Self Clean time

WHEN TO USE EasyClean™

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
EasyClean™		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugarbased soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

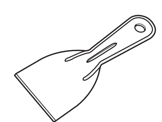
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

CLEANING TIPS

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean™ cycle. If your oven cavity is above 150°F (65°C), "**OVEN IS HOT- - PLEASE WAIT**" will appear in the display, and the EasyClean™ cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean™ cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean™ cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean™ cycle.
  Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the lower oven, it is better to use the Self Clean cycle.

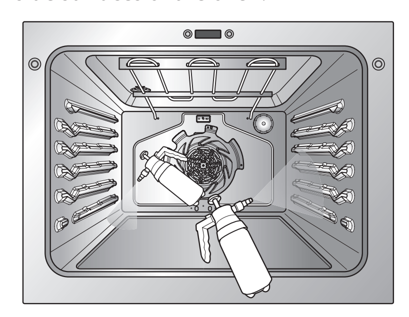
EasyClean™ INSTRUCTION GUIDE

1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:
• Hard plastic spatula
• Plastic pan scraper
• Plastic paint scraper
• Old credit card

3. Fill a spray bottle with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.



4. Use at least ¼ cup (2oz or 50 ml) of the water to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.
5. Spray or pour the remaining 1 cup (8 oz or 250 ml) of water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

 NOTE

Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage.
The entire 1¼ cup (10oz or 300 ml) of water should be used for each oven cavity cleaned.
Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

6. Close the oven door.
   Press the **EasyClean™** button.
   Press the **START** button.

 NOTE

For electric double oven range models, the upper oven is designed to work without the use of heat. It is normal for the electric upper oven to not heat during EasyClean cycle.

 CAUTION

• Some surfaces may be hot after the EasyClean™ cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
• During the EasyClean™ cycle, the oven bottom becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
• Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

7. A tone will sound at the end of the 20-minute cycle. Press the **CLEAR OFF** button to clear the display and end the tone.
8. After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning. If you are cleaning the upper oven on a double oven range, it is also best to cover the holes in the top of the lower oven door with a towel to capture any water that may drip into the door during handcleaning.
9. Clean the oven cavity immediately after the EasyClean™ cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.

 NOTE

DO NOT use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

10. Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
11. If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple EasyClean™ cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

 NOTE

• If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean™, press the **CLEAR OFF** button to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean™ cycle.
• The cavity gasket may be wet when the EasyClean™ cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
• If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.

CLEANING THE EXTERIOR

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

To avoid scratches, do not use a steel wool pads.

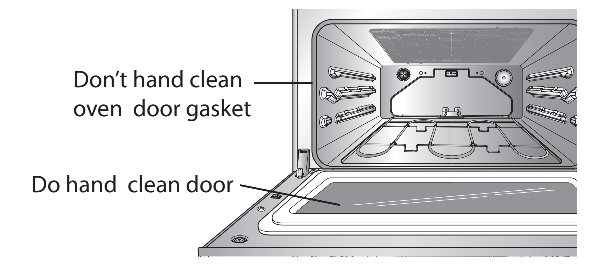
1. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

Oven door

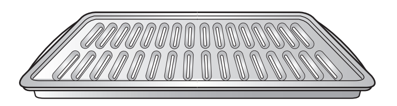
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. DO NOT immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT spray water or glass cleaner on the door vents.
- DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

 CAUTION

Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.



Broiler Pan and Grid

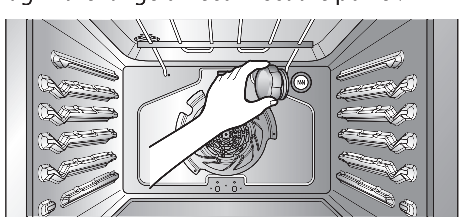


- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will turn on when the oven door is open. When the oven door is closed, press the **OVEN LIGHT** button to turn it on or off.

1. Unplug the range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn the bulb counterclockwise to remove it from the socket.
4. Insert the new bulb and turn it clockwise.
5. Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.
6. Plug in the range or reconnect the power.



 WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

REMOVING & REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR



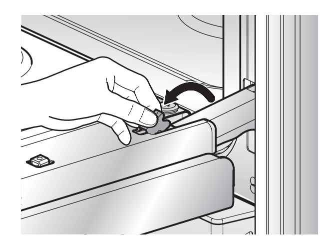
CAUTION

- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.**
  - The door is very heavy.

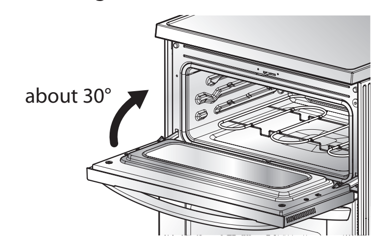
UPPER OVEN

To remove the door:

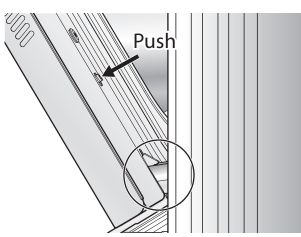
1. Fully open the door.
2. Lift up on the hinge lock toward the oven frame until they stop.



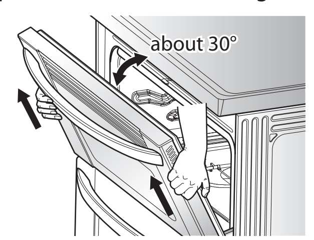
3. Close the door to 30 degrees (you will feel the door stop). The hinge lock will contact the oven frame.



4. On both sides of the door, press down on the release buttons on each hinge.

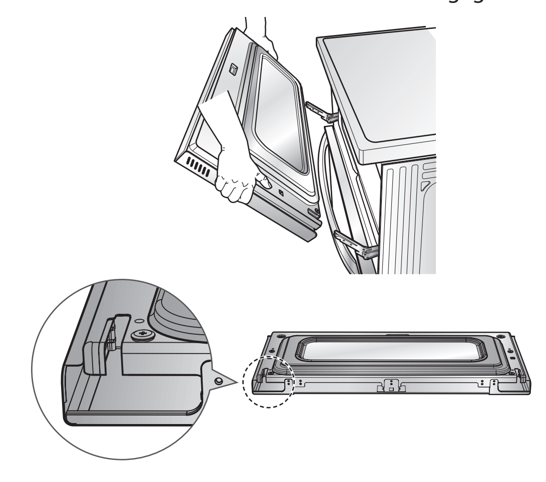


5. Lift door up until it is clear of the hinge.

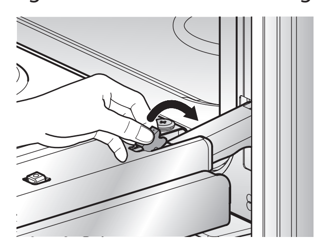


To replace the door:

1. Be sure both hinges are in a 30 degree position.
2. Slide the door back onto the hinges until you hear a solid click and the release buttons have engaged.



3. Fully open the door.
4. Push the hinge locks down onto the hinge.

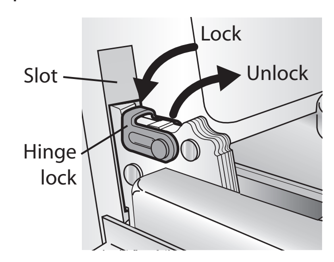


5. Close the oven door.

LOWER OVEN

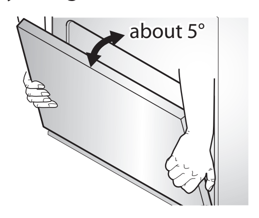
To remove the door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks up toward the door frame to the unlocked position.



3. Firmly grasp both sides of the door at the top.

4. Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.

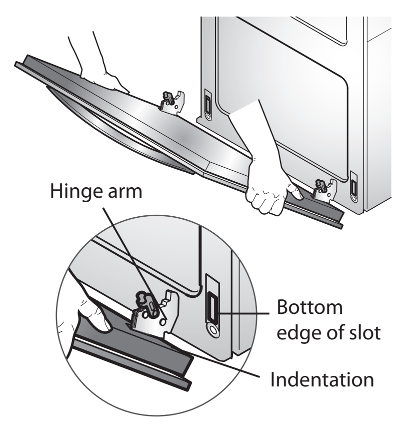


5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

To replace the door:

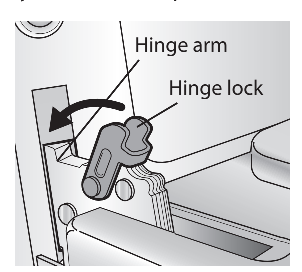
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.

2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom edge of the slot.



3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

4. Push the hinge locks down against the front frame of the oven cavity to the locked position.



5. Close the oven door.

DOOR CARE INSTRUCTIONS

• Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3 Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

FAQs

What types of cookware are recommended to use with my cook top?

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy- gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat bottom woks.

Why does "HS" appear on the cooktop display?

HS (Hot Surface) will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C) or when the self clean cycle ends.

Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF when using cooktop or oven?

Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven it is NORMAL operation for the cooking elements to cycle on and off. This is NORMAL operation.

My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

No, Your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, your can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the "Oven temperature adjustment" section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?

Your new range is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently on your new oven. This is a NORMAL operation.

Why is the time flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, press any button and reset the clock if needed.

During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?

Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

No. If aluminum foil is placed on the bottom of the oven cavity, it will burn and you will not be able to remove it. The heater for the oven is below the oven cavity and provides direct heat to the bottom of the cavity. If you already have burnt foil on the bottom, do not worry, as it will not hinder the performance.

Can I use aluminum foil on the racks?

It is not recommended to place aluminum foil inside the oven cavity. Using foil on the racks will restrict air flow which could lead to in poor cooking results.

Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle?

No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a Self Clean cycle.

What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the ends of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking high sugar based food, such as tomato sauce, is it recommended to clean the stain while the cooktop is still warm. Use a safety mitt when cleaning to prevent burns. Refer to the CARE AND CLEANING section of this owner's manual for further instruction.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. The lock symbol 🔒 will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold the **START** button for three seconds. The unlock melody will sound and UNLOCKING will appear in the display until the controls are unlocked.

My range is still dirty after running the EasyClean™ cycle. What else should I do?

The EasyClean™ cycle **only helps to loosen light soils** in your oven range to assist in hand-cleaning of your oven. It **does not automatically remove all soils after the cycle**. Some scrubbing of your oven range is required after running the EasyClean™ cycle.

I tried scrubbing my oven after running EasyClean™, but some soils still remain. What can I do?

The EasyClean™ feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean™ process using sufficient water. Sugar-based and certain grease soils are especially hard to clean. **If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature** to thoroughly clean your oven.

Soils on my oven walls are not coming off. How can I get my walls clean?

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. **Try repeating the EasyClean™ process with more than the ¼ cup (2 oz or 50 ml) spray recommended**.

Will EasyClean™ get all of the soils and stains out completely?

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance. **If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature**. Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

Are there any tricks to getting some of the stubborn soils out?

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended.
However, certain types of soils are harder to clean than others. **For these stubborn soils, the Self Clean cycle is recommended**. Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during EasyClean™?

Yes. The convection fan, broiler burner or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

Do I need to use all 1-1/4 cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean™?

Yes. **It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 250 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional 1/4cup (2 oz or 50 ml) of water be sprayed** on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see "smoke" coming out of my oven range's cooktop vents during EasyClean™. Is this normal?

This is normal. This is not "smoke." It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during EasyClean™, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

How often should I use EasyClean™?

EasyClean™ can be performed as often as you wish. **EasyClean™ works best when your oven is LIGHTLY soiled** from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the EasyClean™ section in your owner's manual for more information.

What is required for EasyClean™?

A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a nonscratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.

Can I run the EasyClean™ cycle on both of my ovens at once?

Yes. You can run the EasyClean™ cycle on both ovens at the same time. Some oven surfaces will be hot after the cycle completes running. Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavities. You can not run the Self Clean cycle on both ovens at the same time.

My electric double oven's upper oven is not heating up during EasyClean. Is there something wrong?

It is normal for your electric double oven's upper oven to not heat during EasyClean. It is designed to work without heat in the upper oven because of the exposed elements. Use warm water for upper oven EasyClean or, for tough soils, use the Self Clean cycle for best cleaning results.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before you call for service, review this list.It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Problem	Possible Causes / Solutions
Range is not level.	• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. • Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. • Anti-tip device engaged.
Oven control beeps and displays any F code error.	• Electronic control has detected a fault condition. Touch **CLEAR OFF** to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Touch **CLEAR OFF** and contact a Service agent. **CODE** / **CAUSE** F-3: Shorted keypad F-10: Door locking system don't operate F-11: No heating
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	• Improper cookware being used. - Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected. • In some areas, the power (voltage)may be low. - Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Surface units do not work properly	• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Cooktop controls improperly set. - Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface unit stops glowing when changed to a lower setting	• This is normal. The unit is still on and hot.
Areas of discoloration on the cooktop	• Food spillovers not cleaned before next use. - See **Cleaning the glass cooktop** section. • Hot surface on a model with a light-colored cooktop. - This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Frequent cycling on and off of surface units	• This is normal. - The element will cycle on and off to maintain the heat setting.

Problem	Possible Causes / Solutions
Oven will not work	• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. - See the Using the oven section. • Oven too hot. - Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your appliance Servicer for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work.	• Replace or tighten bulb. See **Changing Oven Light** section in this Owner's manual.
Oven smokes excessively during broiling.	• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the using the oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the using the oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the using the oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See the adjusting your oven temperature in option section.
Food does not broil properly	• Oven controls improperly set. - Make sure you touch the **BROIL** button. • Improper rack position being used. - See the **Broiling Guide**. • Cookware not suited for broiling. - Use the broiling pan and grid that came with your range.

Problem	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	• Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes - See the **Broiling Guide**.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven Sensor needs to be adjusted. - See the adjusting your oven Temperature in option section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	• Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. • Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See **Cleaning The Glass Cooktop** in the MAINTENANCE section. • Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks	• Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. See **Cleaning The Glass Cooktop** in the MAINTENANCE section.
Brown streaks or specks	• Boilovers are cooked onto surface. Use the blade scraper to remove soil. See **Cleaning The Glass Cooktop** in the MAINTAINANCE section.
Areas of discoloration on cooktop.	• Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not self clean	• The oven temperature is too high to set a self clean operation. - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the using the self cleaning oven section. • A self clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
"Crackling" or "popping" sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. - This is normal.
Fan noise	• A convection fan may automatically turn on and off. - This is normal.
Oven racks are difficult to slide	• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the ovenracks with the paper towel.
Convection Fan stops	• Convection fan stops during a convection bake cycle. - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed Time is flashing	• This is nomal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press the "**Clock**" key and reset the time, or press any key to stop flashing.

Problem	Possible Causes / Solutions
Excessive smoking during a self clean cycle	• Excessive soil. - Press the CLEAR OFF button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door do not open after a self clean cycle	• Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a self clean cycle	• Oven controls not properly set. - See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self clean again or for a longer period of time.
CLEAN and door flash in the display	• The self clean cycle has been selected but the door is not closed. - Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Press the CLEAR OFF button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a self clean cycle for a minimum of 3 hours. See the self clean section.
Oven racks are difficult to slide	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Oven door will unlock after selfclean cycle	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed. • The control and door may be locked.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.

LG ELECTRONICS CANADA, INC. LG ELECTRIC OVEN LIMITED WARRANTY - CANADA

WARRANTY: Should your LG Electric Oven (“Product ”) fail due to a defect in material or workmanship under normal home use during the warranty period set forth below, LG Canada will at its option repair or replace the Product upon receipt of proof of original retail purchase. This warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only to a product distributed in Canada by LG Canada or an authorized Canadian distributor thereof. The warranty only applies to products located and used within Canada.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).	
Parts and Labor (internal/functional parts only)	Glass Cook top Radiant Surface units
One (1) year from the date of original retail purchase	One (1) year from the date of original retail purchase

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90)days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new or remanufactured.
- LG Authorized Service Center warranties their repair work for thirty (30)days.

LG CANADA’S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LG CANADA MAKES NO AND HEREBY DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LG CANADA. LG CANADA DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG CANADA, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT OR INDIRECT DAMAGES, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS, TORT, OR OTHERWISE.

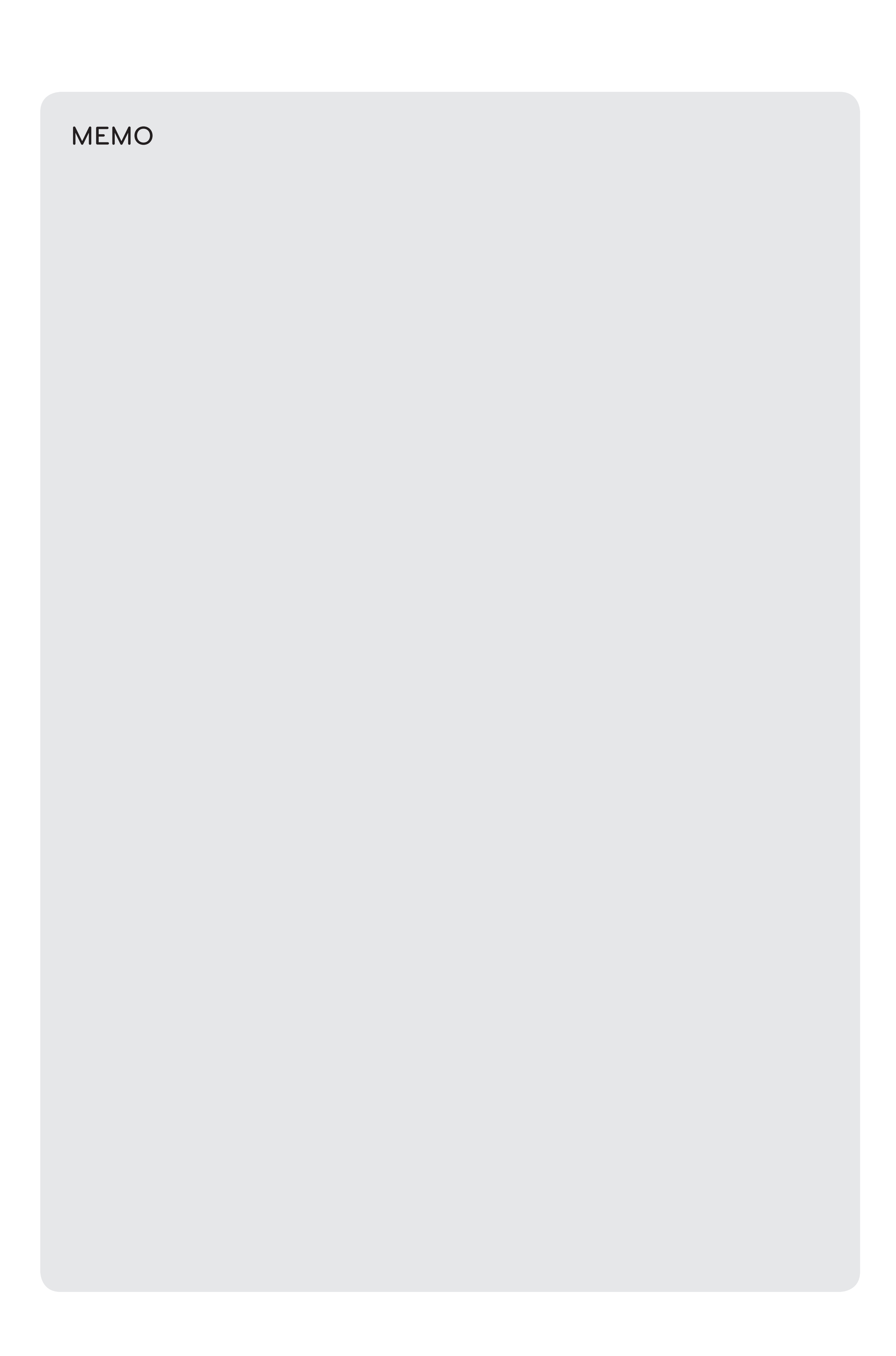
This warranty gives you specic legal rights. You may have other rights which may vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conicts with provincial law without aecting the remainder of this warranty’s terms.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

1. Service trips to deliver, pick up, or install the product; instructing a customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring, or correction of unauthorized repairs/installation.
2. Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
3. Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
4. Damage resulting from operating the product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the product owner’s manual.
5. Damage to the product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, re, oods, or acts of God.
6. Damage resulting from the misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the product. Improper repair includes use of parts not approved or specied by LG Canada.
7. Damage or product failure caused by unauthorized modication or alteration, or use for other than its intended purpose, or resulting from any water leakage due to improper installation.
8. Damage or product failure caused by incorrect electrical current, voltage, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or cleaning products that are not approved by LG Canada.
9. Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the nish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
10. Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished product.
11. Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
12. Increases in utility costs and additional utility expenses.
13. Replacement of light bulbs, lters, or any consumable parts.
14. Repairs when your product is used in other than normal and usual household use (including, without limitation, commercial use, in oces or recreational facilities)or contrary to the instructions outlined in the product owner’s manual.
15. Costs associated with removal of the product from your home for repairs.
16. The removal and reinstallation of the product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including the product owner’s and installation manuals.
17. Accessories to the product such as door bins, drawers, handles, shelves, etc. Also excluded are parts besides those that were originally included with the product.

All costs associated with the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.:

For complete warranty details and customer assistance, please call or visit our website:	**Write your warranty information below:**
Call 1-888-542-2623 (24 hours a day, 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at http://www.lg.ca	**Product Registration Information:** **Model:** **Serial Number:** **Date of Purchase:**


MEMO



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À FOUR DOUBLE

Veuillez lire attentivement ce manuel du propriétaire avant d'utiliser la machine et conservez-le aux fins de référence en tout temps.

LDE3037ST
LDE3031ST

P/No.: MFL63290903

www.lg.com

TABLE DES MATIÈRES

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les instructions avant de mettre en service votre cuisinière afin d'éviter les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles ou de dommages matériels lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce Guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de survenir. Communiquez toujours avec votre agent de service ou fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au http://www.lg.com.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels et/ou des blessures corporelles graves ou la mort. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et la mention AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE. Voici le message que ces mots véhiculent:

 AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

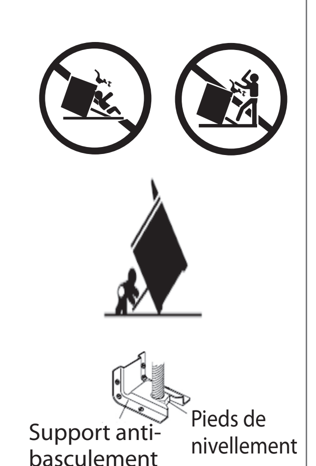
 MISE EN GARDE

Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ ANTI-BASCULEMENT

 AVERTISSEMENT

- Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué.
- Assurez-vous que le dispositif anti-basculement a été bien installé et engagée au plancher ou au mur ainsi qu'au pied de nivellement de la cuisinière.
- Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réengagée lorsque la cuisinière est déplacée.
- Pour vérifier si le support anti-basculement est bien installé : Saisissez l'extrémité arrière supérieure du dosseret de la cuisinière et essayez de l'incliner vers l'avant.
  Vérifiez si le dispositif anti-basculement sont engagés.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et n'est pas engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou adultes.



Support anti-basculement
Plaque murale
La vis doit pénétrer dans le bois ou le béton
Environ 0,65 po (16,5 mm)

- Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien deservice qualifié.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si c'est spécifiquement indiqué dans le manuel. Tous les autres services d'entretien ou de réparation doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout travail de réparation.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds bien qu'ils soient de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas vos vêtements ou toute autre matière inflammable toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment le temps de refroidir. D'autres surfaces, telles que les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four, deviennent chaudes aussi et pourraient causer des brûlures si elles n'ont pas eu le temps de refroidir.
- **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de retirer ou de replacer la nourriture dans le four.
- **Ne chauffez pas** des contenants d'aliments non ouverts. La pression dans les contenants peut les faire exploser, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- **NE FORCEZ PAS la porte à rester ouverte.** Ceci peut endommager le système deverrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après un cycle d'auto-nettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait êtreencore TRÈS CHAUD.
- **N'UTILISEZ PAS des nettoyants agressifs et abrasifs ou des grattoirs métalliques acérés pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent égratigner la surface.** Les égratignures peuvent briser la vitre en éclats.
- **Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.**
- **NE SOULEVEZ PAS la porte par la poignée.** La porte est très lourde.
- **N'UTILISEZ PAS** des ustensiles pour enlever les déchets (cendres, nourriture, etc.)
- Reportez-vous au manuel d'installation pour l'installation une bonne anti-basculement.
- Ne retirez jamais les jambes four. La plage va pas être fixés au support anti-basculement, si les jambes sont enlevés.

 MISE EN GARDE

- **NE COUVREZ PAS les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.** Ceci pourrait perturber la distribution de chaleur, produire de mauvais résultats de cuisson et causer des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondera à la surface intérieure du four).
- NNe jamais tenter de sécher un animal domestique dans le four.

AVERTISSEMENT

- **NE marchez PAS ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.** Installez le support anti-basculement fournis avec la cuisinière.
  - La cuisinière pourrait basculer et vous blesser ou faire déverser des liquides ou des aliments chauds sur vous.
  - Si la cuisinière est éloignée du mur à des fins de nettoyage, de réparation ou pour toute autre raison, veillez à ce que le support anti-basculement soient correctement réinstallés avant de replacer la cuisinière contre le mur.
  - Ne posez pas de gros articles lourds tels que des dindes entières sur la porte ouverte du four. L'appareil pourrait pencher vers l'avant et provoquer des blessures.
- **N'UTILISEZ JAMAIS votre appareil électroménager pour chauffer la pièce.**
- **N'UTILISEZ pas de l'eau sur les feux de graisse. Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie.**
- **Utilisez des poignées sèches seulement. Les poignées humides ou mouilléesqui sont utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entrainer des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.**
- **Si la vitre de la porte, la vitrocéramique, la surface, ou l'unité de chauffage du four de l'appareil sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et appelez le service d'entretien.**
- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans la maille du poêle à charbon.**
- **Ne laissez personne grimper sur, se tenir debout sur ou s'accrocher à la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson. Ils pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.**

ENLEVER LE MATERIEL FLAMMABLE DE L'APPAREIL

 AVERTISSEMENT

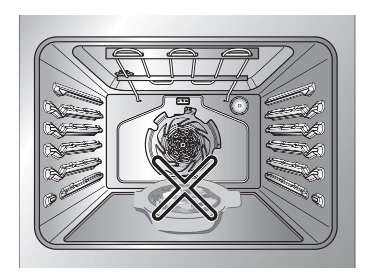
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont enlevés de l'appareil électroménager avant de le faire fonctionner.
  Gardez les plastiques, les vêtements, le papier et autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes.

- Ne stockez ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité ou sur la table de cuisson. Les matériaux inflammables incluent le papier, le plastique, les manches de casseroles, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux, et l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables tels que la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four et la table de cuisson sont en cours d'utilisation.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples ou qui pendent, qui peuvent s'enflammer et causer des brûlures graves s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes.
- Les objets métalliques tels que les boîtes non ouvertes ne doivent pas être laissés sur l'unité de surface ou être chauffés dans le four. La pression dans le contenant peut les faire éclater et causer des blessures.
- N'UTILISEZ PAS le four pour sécher des vêtements. Utilisez le four uniquement à la fin prevue.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Revêtements de protection.** N'utilisez pas du papier d'aluminium ou tout autre matériau pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait entraîner un risque de choc électrique ou un feu.
- **Ne laissez PAS** le papier d'aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- **Avant de replacer l'ampoule électrique de votre four, coupez l'alimentation électrique au four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs.** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

PLACEMENT DES CASSEROLES



- **Ne placez pas de la nourriture ou une batterie de cuisine sur la partie inférieure de la cavité du four.** Ceci pourrait causer des dommages permanents à la finition du fond du four.
- **Lors de la cuisson d'aliments dans le four inférieur, utilisez toujours une plaque à pâtisserie ou une poêle à 4 côtés surélevés.** Ceci empêchera la nourriture de glisser.

DEEP FAT FRITEUSES

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de l’huile chaude.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu’elles chauffent.
- Si vous combinez des huiles et des matières grasses pour la friture, mélangez-les ensemble avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre de friture, si possible, pour prévenir la surchauffe des matières grasses au-delà du point de fumage.
- Utilisez la plus petite quantité de matière grasse possible pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Remplir la poêle de trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.

SÉCURITÉ DURANT L’UTILISATION

- **Ne touchez pas aux grilles du four pendant qu’elles sont encore chaudes.**
- **Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas le manique contact avec l'élément de chauffSage à chaud dans le four.**
- **Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous retirez la nourriture du four ou de l’élément chauffant du centre.** La batterie de cuisine sera chaude.
- **Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctionnalités de CUISSON MINUTÉE ou de CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent s’abimer facilement, tels que le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou le poulet, doivent être tout d’abord réfrigérés dans le réfrigérateur. Même lorsqu’ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas rester dans le four plus d’une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée.** Manger des aliments gâtés peut rendre la personne malade en raison d’un empoisonnement alimentaire.
- **Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s’éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d’incendie.**
- **En cas de feu dans le four, NE METTEZ PAS de l’eau ou de la farine sur le feu.** La farine peut être explosive et l’eau peut propager le feu de graisse et causer des blessures personnelles.
- **N’UTILISEZ PAS le gril lèchefrite sans la grille. NE couvrez PAS la grille de papier d’aluminium.**
- **N’utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture.** Utilisez une feuille métallique ou des couvercles résistant au four seulement.
- **Si le four est trop sali par de l’huile, faites un auto-nettoyage du four avant de l’utiliser de nouveau. Un risque de feu peut survenir.**
- Essuyez les saletés qui se trouvent au fond du four avant d’utiliser la fonction d’Autonettoyage.

- **Utilisez les bonnes grandeurs de casseroles.** Pour les plus petites casseroles etpoêles, utilisez les plus petits éléments chauffants. Pour les plus grandes casseroles et poêles, utilisez les plus grands éléments chauffants. Choisissez des ustensiles dont les fonds plats sont suffisamment grands pour couvrir les éléments chauffants. L'utilisation d'ustensiles de la mauvaise grandeur exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et pourrait faire en sorte que les vêtements prennent feu.
- **Ne laissez jamais l'élément de surface sans surveillance à des réglages de feuvif.** Les vapeurs d'ébullition causent de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
- **Ustensiles de cuisson vernissés.** Seulement certains types de verre, verre/ céramique, céramique, terre cuite, ou autres ustensiles vernissés sont convenables pour les surfaces de cuisinière sans se briser en raison d'un changement soudain de la température.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas s'étendre à d'autres unités de surface adjacentes.** Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matières inflammables, et le déversement en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et qu'elle ne s'étende pas à d'autres unités de surface adjacentes.

SÉCURITÉ DES ENFANTS


AVERTISSEMENT

- **Gardez les enfants et les animaux loin du four.**
- **Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.**
- **Pendant le fonctionnement normal (autonettoyage, cuire, etc) NE PAS toucher la surface chaude entre le bas de la porte du four et le dessus du tiroir sur le devant du four. Cela est un risque de brûlure et peut causer des blessures.**
- **Ne laissez jamais un enfant s'accrocher à la porte du four.**
- **Ne laissez pas les enfants se glisser dans le four.**


MISE EN GARDE

- **NE laissez PAS les jeunes enfants sans surveillance à proximité du four.**
- Durant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.
- **NE laissez JAMAIS des enfants seuls ou non supervisés à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou s'il est encore chaud. On ne devrait jamais autoriser aux enfants de s'asseoir ou de se mettre debout sur n'importe quelle partie de l'appareil, car ils peuvent se blesser ou se brûler.**

- **NE rangez JAMAIS des articles auxquels les enfants s'intéressent dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière ou sur la porte du four pour y parvenir pourraient se blesser gravement.**
- **Laissez les ustensiles chauds se refroidir dans un endroit sûr, hors de la portée des jeunes enfants.**
- **On ne devrait jamais permettre aux enfants de jouer avec les commandes ou autres parties de l'appareil.**

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE

Placez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.

 AVERTISSEMENT

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES ÉLÉMENTS.**
- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas vos vêtements ou toute autre matière inflammable toucher les éléments de surface ou les zones qui se trouvent à proximité des éléments de surface jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment le temps de refroidir. Ceci inclut la surface de cuisson et la zone au-dessus de la porte du four.
- **Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson brisait, des solutions de nettoyage et des déversements pourraient pénétrer dans la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez la surface de cuisson avec prudence.** N'utilisez pas des éponges ou un chiffon pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude. Utilisez un grattoir en métal approprié.
- **N'UTILISEZ PAS la surface de cuisson en verre comme planche à découper.**
- **ABSTENEZ-VOUS de placer ou de ranger** des éléments qui peuvent fondre ou prendre feu sur une surface de cuisson en verre, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- **Allumez les éléments de surface seulement après avoir placé la batterie de cuisine.**
- **N'entreposez PAS** des éléments lourds au-dessus de la surface de cuisson, car ils pourraient tomber et l'endommager.
- **NE placez PAS** du papier d'aluminium ou des éléments en plastique tels que des salières et des poivrières, des porte-cuillers ou des pellicules en plastique ou tout autre matériau sur la cuisinière lorsque celle-ci est en fonction.
- S'assurer de savoir quelle commande contrôle chacun des éléments de surface. Assurez-vous d'allumer le bon élément de surface.

- **NE cuisinez JAMAIS directement sur le verre.** Utilisez toujours une batterie de cuisine.
- **Placez toujours la casserole au centre de l'élément de surface sur lequel vous cuisinez. NE laissez JAMAIS l'élément de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Relation appropriée entre l'ustensile et le brûleur permettra également d'améliorer l'efficacité.**
  - Les vapeurs d'ébullition causent de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- **Éteignez toujours les éléments de surface avant d'enlever la batterie de cuisine.**
- **N'utilisez PAS des pellicules en plastique pour couvrir la nourriture.**
  - Le plas tique peut fondre sur la sur face et il sera t rès di f f icile de l'enlever.
- **NE touchez PAS les éléments de surface jusqu'à ce qu'ils aient refroidi.**
- Les éléments de surface pourraient être encore chauds et des brûlures peuvent se produire si vous touchez la surface en verre avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la zone de cuisson, car si vous attendez de nettoyer plus tard, la tâche sera bien plus difficile.
- Si une armoire de rangement est fournie directement au-dessus de la surface de cuisson, utilisez-la seulement pour ranger des éléments que vous utilisez peu fréquemment et qui peuvent être rangés en toute sécurité dans une place assujettie à la chaleur. Les températures pourraient être dangereuses pour des éléments tels que des liquides volatils, des nettoyants ou des pulvérisateurs aérosol.
- Lorsque vous chauffez de la nourriture, n'utilisez pas des contenants qui se ferment. Permettez une ventilation de l'air chaud afin qu'il s'échappe.
- Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives si elles sont appliquéessur une surface chaude.
- **N'UTILISEZ pas de bourrure de laine d'acier.**
  - Ces produits endommageront la surface.
- **N'utilisez PAS des tampons à récurer ou des chiffons de nettoyage abrasifs.**
  - Ils pourraient endommager votre surface de cuisson en verre.
- **Les batteries de cuisine qui ont un fond rugueux peuvent marquer ou égratigner la surface de cuisson.**
- **Ne glissez pas des éléments métalliques ou en verre sur la surface de cuisson.**
- **N'utilisez pas une batterie de cuisine dont le fond est sale ou contient uneaccumulation de saletés.**

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE



- **Ouvrez la fenêtre ou faites fonctionner une hotte d'aspiration ou un ventilateur avant l'auto-nettoyage.**
- **N'utilisez pas des produits à nettoyer le four.** Aucun produit de nettoyage de four ou couche de protection pour le revêtement du four de quelque sorte ne peut être utilisé dans ou autour de l'une des parties du four.

- **Avant l'auto-nettoyage du four.** Enlevez les grils lèchefrites, l'ensemble des grilles, la sonde de viande et tout autre ustensile de la cavité du four.
- **Ne gardez jamais les oiseaux dans la cuisine.** La santé des oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent durant le cycle d'auto-nettoyage du four. Les fumées peuvent être nocives ou même mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une pièce bien aérée.
- Lorsque vous utilisez le cycle d'auto-nettoyage, nettoyez uniquement les parties citées dans ce manuel. Avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage, enlevez le gril lèchefrite et tout ustensile de nourriture du four.
- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne chaude durant le cycle d'auto-nettoyage. Par conséquent, il faudrait éviter de toucher la surface de cuisson durant un cycle de nettoyage.
- **Instructions importantes.** Au cas où le code d'erreur F de l'auto-nettoyage s'affiche, et que trois longs bips se font entendre, cela veut dire que le four fonctionne mal en mode d'auto-nettoyage. Coupez l'alimentation électrique au fusible principal ou au disjoncteur et demandez à un technicien qualifié de corriger le problème.
- **Assurez-vous que les lumières du four ont refroidi avant de procéder au nettoyage.**
- Ne versez jamais de l'EAU FROIDE sur un four chaud pour le nettoyer. Ceci pourrait causer un dysfonctionnement du four.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LE POULET

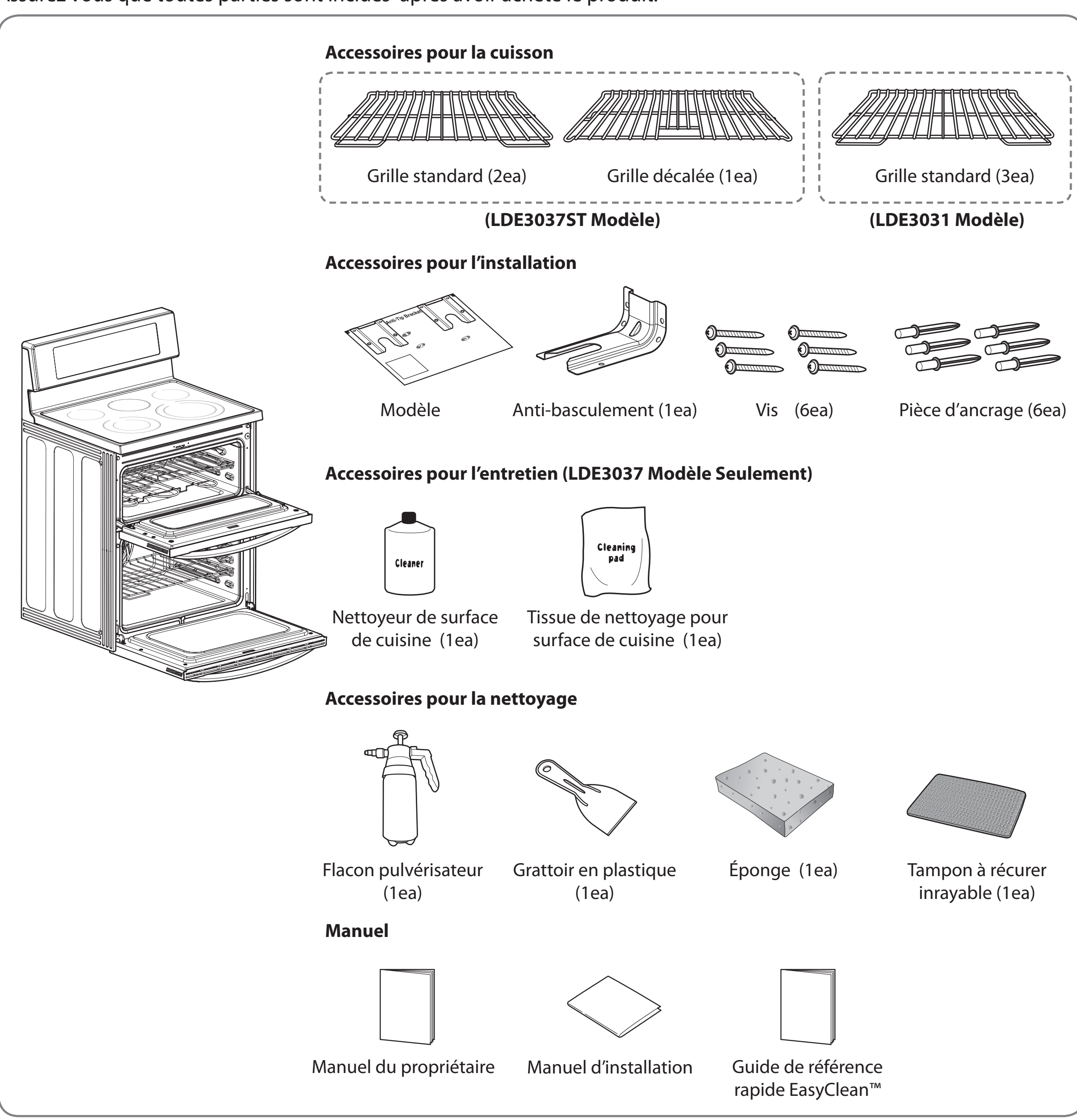
En vue de se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, faites bien cuire la viande et le poulet. Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation:

- Boeuf, veau, porc ou agneau haché: 160°F
- Poulet: 165°F
- Boeuf, veau, porc ou agneau : 145°F
- Poisson/fruits de mer: 145°F

APERÇU

ACCESSOIRES

Assurez Vous que toutes parties sont inclues apres avoir acheté le produit.



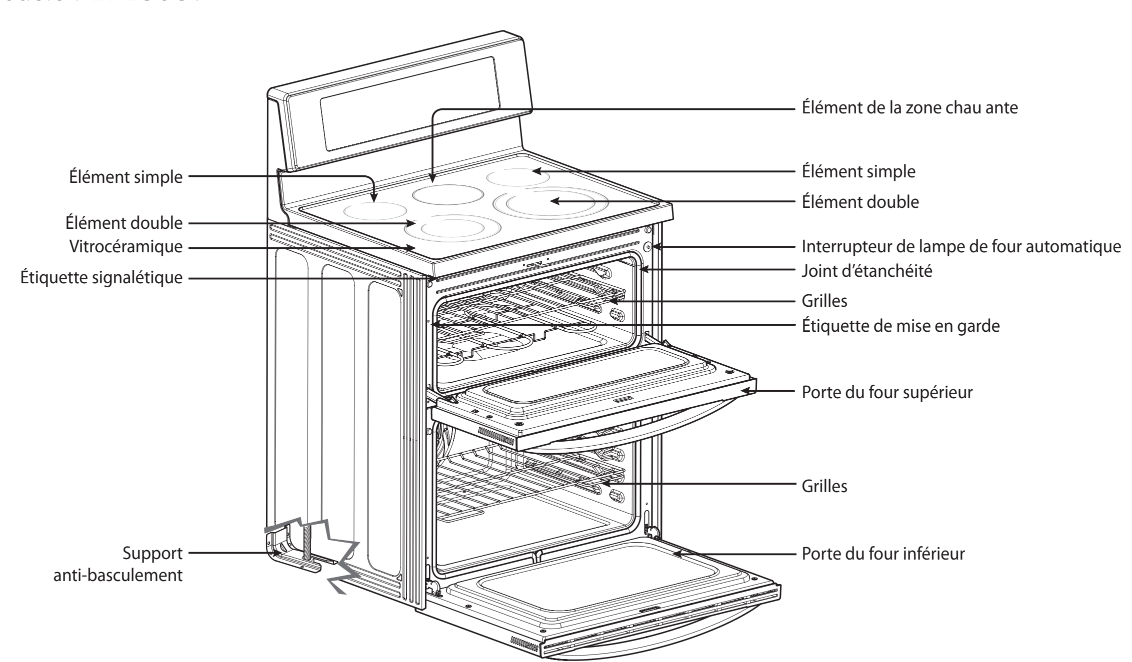
REMARQUE

- Contactez le Service clientèle LG si certains accessoires sont manquants.
- Pour votre sécurité et la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ils peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans notification préalable pour des besoins d'amélioration du produit.

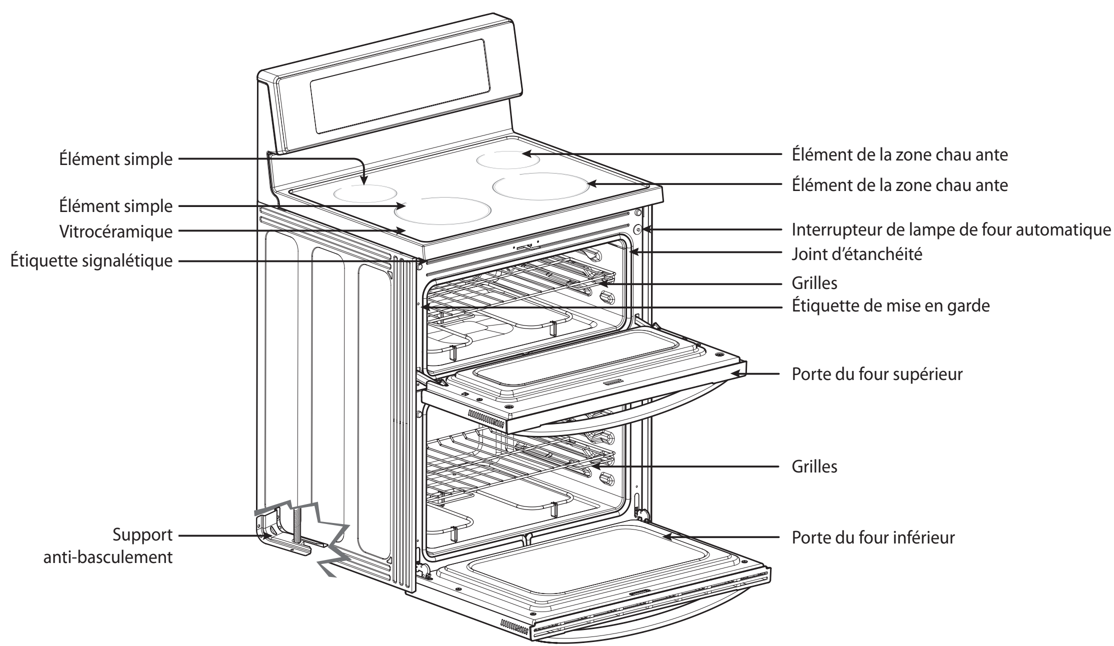
APERÇU DE LA CUISINIÈRE

Assurez vous que vous pouvez comprendre les nom et fonctionnement de chaque partie.
* A l'aide de ce guide, les élements et apparence pevent varier selon votre modèle.

Pour Modéle : LDE3037



Pour Modéle : LDE3031

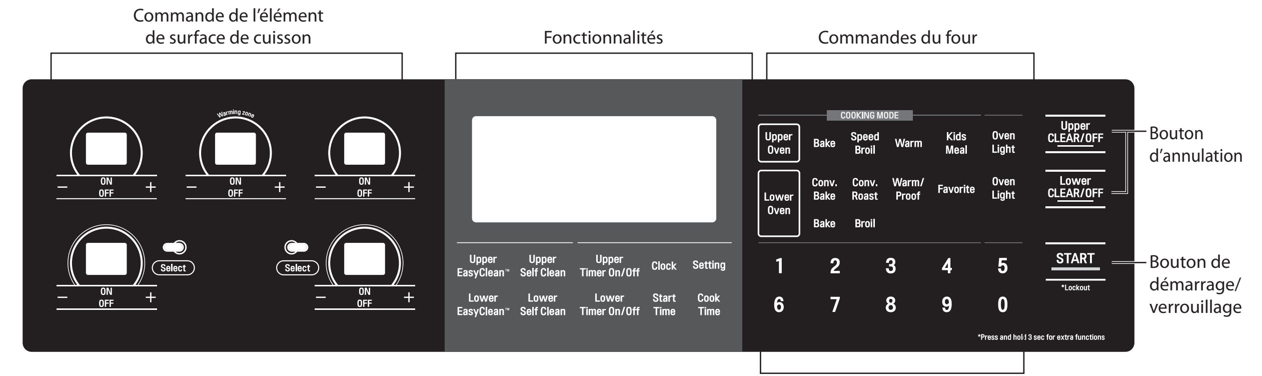




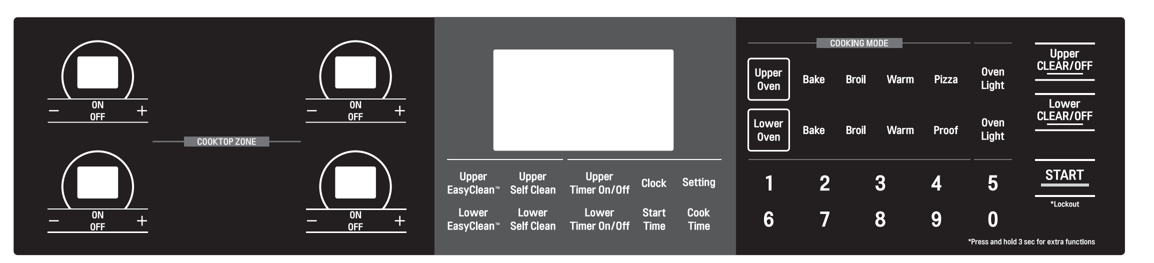
- Le modèle et numéro sérial peuvent etre verifiés sur l'étiquette des Taux

APERÇU DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour Modéle : LDE3037



Pour Modéle : LDE3031





Les commandes de la surface de cuisson sont configurées dans le même ordre que les éléments correspondants.

Indicateur de surface chaude HS (Hot surface)

L'erreur HS s'achera lorsque l'element est eteint durant le cycle d'auto-nettoyage. L'indicateur HS restera allume jusqu'a ce que la surface refroidisse a environ 150°F/66°C ou lorsque le cycle d'auto-nettoyage se termine.

Temps de clignotement

Si votre four affiche une horloge qui clignote, appuyez sur la touche « horloge » et réinitialisez l'heure ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

FRANÇAIS

FONCTIONNALITÉS

RÉGLAGES

Utilisez le bouton **SETTING (RÉGLAGE)** pour régler les fonctionnalités de Convection à conversion automatique(Sur certains modèle), Ajuster la température du four, Langue(Sur certains modèle), Voyant d'alarme de préchauf fage, Volume de bip et pour changer l'échelle de température entre Fahrenheit et Celsius.

HORLOGE

L'horloge doit être réglée à la bonne heure du jour afin que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent bien.

1. Appuyez sur **CLOCK (HORLOGE)**.
2. Appuyez sur les boutons de nombres pour entrer l'heure.
   Par exemple, pour régler l'heure à 10h30, appuyez sur les chiffres: **1**, **0**, **3** et **0**.
3. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

 REMARQUE

- L'heure du jour ne peut pas être changée durant un cycle de Cuisson minutée ou d'Auto-nettoyage.
- Pour vérifier l'heure du jour pendant que l'écran affiche d'autres informations, appuyez simplement sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.
- Si vous n'appuyez sur aucun bouton 25 secondes après avoir appuyé sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**, l'affichage reviendra à son réglage initial.
- Si l'heure de l'affichage clignote, c'est qu'il y a eu probablement une panne électrique. Réglez l'heure de nouveau.

Régler le mode heure sur l'horloge (12 ou 24 heures)

Votre commande est réglée à une horloge de 12 heures. Si vous préférez avoir une horloge de 24 heures, suivez les étapes ci-dessous.

1. Appuyez et maintenez la touche **CLOCK** pendant trois secondes.
2. **LDE3037 :**
   Appuyez sur le bouton **1** pendant 12 heures ou sur bouton **2** pour 24 heures.
   LDE3031 :
   Vous pouvez changer l'horloge vers 12 H ou 24 H en appuyant sur le chiffre **1**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** pour accepter.

Réglages minimum et maximum par défaut

Toutes les fonctionnalités citées disposent d'un réglage d'heure ou de température minimum et maximum qui peut être saisi dans la commande. Un bip d'acceptation de la saisie sonnera chaque fois que vous appuyez sur une touche de commande.

Un signal sonore d'erreur de saisie (deux brefs signaux sonores) se fera entendre si la saisie de la température ou de l'heure est en dessous du réglage minimum ou au-dessus du réglage maximum de la fonctionnalité en question.

FONCTIONNALITÉ		TEMP/HEURE MIN.	TEMP/HEURE MAX.	Défaut
HORLOGE	12 h	1h00 / Min.	12h59 / Min.	
	24 h	0h00 / Min.	23h59. / Min.	
MINUTERIE	12 h	0h01 Min.	11h59 / Min.	
	24 h	0h01 Min.	11h59 / Min.	
TEMPS DE CUISSON	12 h	0h01 Min.	11h59 / Min.	
	24 h	0h01 Min.	11h59 / Min.	
CUISSON PAR CONVECTION		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 h
RÔTISSAGE PAR CONVECTION		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 h
GRILLER		Lo - 400°F	Hi - 500°F	3 h
CUIRE		170°F / 75°C	550°F / 285°C	12 h
À L'ÉPREUVE DE LA CHALEUR				12 h
CHAUFFER			170°F/75°C, 3 heures	
AUTONETTOYAGE		3 h	5 h	4 h

MARCHE-ARRÊT DE LA MINUTERIE

Les touches « **UPPER TIMER ON/OFF** » et « **LOWER TIMER ON/OFF** » servent de minuterie supplémentaire dans la cuisine. Un bip se fait entendre lorsque l'heure réglée est écoulée. La minuterie ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four.
On peut utiliser les touches « **UPPER TIMER ON/OFF** » et « **LOWER TIMER ON/OFF** » avec toutes les autres fonctions des commandes du four. Les touches « **UPPER TIMER ON/OFF** » et « **LOWER TIMER ON/OFF** » fonctionnent de manière indépendante.

Réglage de la minuterie (Exemple : 5 minutes) :

1. Appuyer deux fois sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**».
   0.00 va apparaitre et le **COMPTEUR** va clignoter a l'écran.
2. Appuyer sur la touche numérique «**5**».
   Le message «**0:05**» s'affichera.
3. Appuyer sur la touche «**TIMER**» **pour mettre la minuterie en marche**. Le compte à rebours commencera à partir de «5:00» et l'heure sera indiquée sur l'affichage.

 REMARQUE

Si on n'appuie pas sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/ OFF**», l'heure normale s'affichera.

4. Lorsque le temps réglé est écoulé, le message «**End**» s'affichera. Une tonalité se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**».

 REMARQUE

Si le temps restant n'est pas affiché, appuyer sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**» pour l'afficher à nouveau.

 REMARQUE

- Appuyer une fois sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**» pour régler le temps en secondes.
- Appuyer deux fois sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**» pour régler le temps en minutes

Pour annuler la minuterie avant que le temps réglé ne soit écoulé :

1. Appuyer une fois sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**».
   L'heure normale s'affichera.

CONVECTION À CONVERSION AUTOMATIQUE (SUR CERTAINS MODÈLE)

Lorsque vous utilisez la cuisson et rôtissage par convection, la fonctionnalité de convection à conversion automatique convertira automatiquement les températures de cuisson régulière en températures de cuisson de convection. Cette fonctionnalité est activée afin que la température convertie réelle (réduite) soit affichée.

Par exemple, si vous entrez une température de recette régulière de 350°F, la température auto-convertie de 325°F sera affichée.

1. Appuyez sur le bouton **SETTING (RÉGLAGE)** une seule fois. «AUTO» s'affichera.
2. Appuyez sur le bouton **1** pour ACTIVER ou sur le bouton **2** pour DÉSACTIVER.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** pour accepter les changements.

AJUSTEMENT DE TEMPÉRATURE DU FOUR

Vous pourriez trouver que votre nouveau four cuit les aliments différemment que le four que vous venez de remplacer. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y familiariser avant de changer les réglages de température. Si après vous être familiarisé avec votre nouveau four vous trouvez qu'il est quand même trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler la température du four vous-même.

AJUSTEMENT DE TEMPÉRATURE DU FOUR

1. Appuyez sur le bouton **SETTING (CONFIGURATION)** jusqu'à ce que " L-AJ " ou "U-AJ" (REGLAGE) apparaîsse à l'écran.
2. À l'aide des boutons de nombres, entrez le nombre de degrés auxquels vous voulez régler votre four.
3. Appuyez sur le bouton **SETTING (RÉGLAGE)** plusieurs fois pour basculer entre plus (+) ou moins (-) afin de régler la température à la hausse ou à la baisse.
4. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** pour accepter les changements.

 REMARQUE

- Cet ajustement n'affectera pas les températures de cuisson au grilloir ou d'auto-nettoyage. L'ajustement restera mémorisé même après une panne électrique. La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) jusqu'à concurrence de 35°F ou 19°C.
- Une fois que la température est augmentée ou diminuée, la température ajustée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit réajustée.

LANGUE (SUR CERTAINS MODÈLE)

La langue par défaut de l'affichage est l'anglais. Elle peut être changée pour l'espagnol ou le français.

1. Appuyez sur le bouton **SETTING (CONFIGURATION)** jusqu'à ce que "Lng" (REGLAGE) apparaîsse à l'écran.

   Appuyez sur le bouton **1** pour l'anglais, sur le bouton **2** pour l'espagnol ou sur le bouton **3** pour le français.
2. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** pour accepter les changements.

VOYANT D'ALARME DE PRÉCHAUFFAGE

Lorsque le four atteint sa température de réglage, le voyant d'alarme de préchauffage clignotera jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte.
Vous pouvez activer ou désa tiver le voyant d'alarme de préchauffage.

1. Appuyez sur le bouton **SETTING (CONFIGURATION)** jusqu'à ce que "PrE" (REGLAGE) apparaîsse à l'écran.
2. **LDE3037 :**
   Appuyez sur le bouton **1** pour ON et sur le bouton **2** pour OFF.
   LDE3031 :
   Vous pouvez passer de ON ou OFF en appuyant sur la touche **1**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** pour accepter les changements.

VOLUME DU BIP

1. Appuyez sur le bouton **SETTING (CONFIGURATION)** jusqu'à ce que "Beep" (REGLAGE) apparaîsse à l'écran.
2. **LDE3037 :**
   Appuyez sur le bouton **1** pour LOUD, bouton **2** por NORMAL, bouton **3** pour LOW, et pressez sur le bouton **4** pour MUTE.
   LDE3031 :
   Vous pouvez passer de Hi ou Lo, OFF en appuyant sur la touche **1**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** pour accepter les changements.

FAHRENHEIT OU CELSIUS

Les températures du four peuvent être réglées soit en Fahrenheit soit en Celsius. Les températures par défaut du four sont en Fahrenheit sauf si elles ont été changées par l'utilisateur.

1. Appuyez sur le bouton **SETTING (CONFIGURATION)** jusqu'à ce que "UNIT" (REGLAGE) apparaîsse à l'écran.
2. **LDE3037 :**
   Vous pouvez passer de F (Fahrenheit) ou C (Celsius) en appuyant sur la touche **1**.
   LDE3031 :
   Vous pouvez changer F (Fahrenheit)ou C (Celsius) en pressant sur la touche **1**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** pour accepter les changements.

LUMIÈRE DU FOUR

La lumière intérieure du four s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four. La lumière du four peut également être allumée ou éteinte manuellement en appuyant sur le bouton **OVEN LIGHT (LUMIÈRE DU FOUR)**



REMARQUE

La lumière du four ne peut pas être allumée si la fonction Auto-nettoyage est active.

VERROUILLAGE DU FOUR

La fonct ionnal i té de verroui l lage du four verroui l le automatiquement la porte du four et empêche la mise en marche de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou la lumière intérieure du four.

1. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** et maintenezle enfoncé pendant trois secondes.
2. Le son de verrouillage se fera entendre, **OVEN LOCKOUT** ou **LOC** s'affichera à l'écran et l'icône de verrouillage clignotera à l'écran.
3. Lorsque la porte du four est verrouillée, l'icône de verrouillage arrêtera de clignoter et demeurera allumée.
4. **Pour désactiver** la fonctionnalité de verrouillage du four, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Le déclic de déverrouillage se fera entendre, la porte et le controle seront ouverts.

TEMPS DE DÉMARRAGE (CUISSON minutée différée)

La minuterie automatique de la fonction CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE mettre le four EN FONCTION et HORS FONCTION au moment de votre sélection. Cette fonctionnalité peut être utilisée uniquement avec les modes: CUISSON, CUISSON À CONVECTION et RÔTISSAGE À CONVECTION.

Pour régler le four pour un démarrage différé (exemple, pour CUIRE à 300 °F et démarrer ensuite le mode cuisson à 4h30) :

Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour.

1. Appuyez sur le bouton **BAKE (CUIRE)**. **350°F** s'affichera.
2. Utilisez les boutons du four pour régler la température: Appuyez sur **3**, **0** et **0**.
3. Appuyez sur le bouton **START TIME (HEURE DE DÉMARRAGE**).
4. Réglez l'heure de démarrage: Appuyez sur **4**, **3** et **0** pour avoir 4h30.
5. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Un bref bip sonnera et le four commencera la cuisson.



- Pour annuler la fonction CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER)** à n'importe quel moment.
- Pour changer le temps de cuisson, répétez les étapes 3 et 4 et appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.
- Si l'horloge de votre four est réglée à 12h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge de votre four est réglée à 24h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé:

- Le mot **END (FIN)** et l'heure du jour s'afficheront.
- Le signal sonore d'indication de fin de cuisson sonner toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER)**.
- Lorsque la fonction **WARM (CHAUFFER)** est réglée, la fonction de réchauffage est activée après le temps de cuisson réglé.


MISE EN GARDE

- Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent s'abimer facilement, tels que le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou le poulet, doivent tout d'abord être placés dans le réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée.
- Manger des aliments gâtés peut rendre la personne malade en raison d'un empoisonnement alimentaire.

TEMPS DE CUISSON (CUISSON MINUTÉE)

La fonction de CUISSON MINUTÉE vous permet de régler le four pour qu'il fasse cuire de la nourriture pendant une période de temps spécifique. Cette fonction peut être utilisée uniquement dans les modes CUISSON, CUISSON À CONVECTION, RÔTISSAGE À CONVECTION et FAVORIS.

Réglage de la fonction CUISSON MINUTÉE (exemple, CUIRE à 300 °F pendant 30 minutes):

Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour.

1. Appuyez sur le bouton **BAKE (CUIRE)**. 350°F s'affichera.
2. Uti l isez les boutons de nombres pour régler la température. Appuyez sur **3**, **0** et **0**.
3. Appuyez sur le bouton **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON). TIMED (MINUTÉ)** clignotera. **BAKE (CUIRE)**, **0:00** et **300°F** s'afficheront.
4. Réglez le temps de cuisson: Appuyez sur **3** et **0 (pendant 30 minutes)**. La durée de temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
5. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le décompte du temps de cuisson s'affichera.



Pour régler la fonction CHAUFFER de sorte qu'elle démarre à la fin du cycle de cuisson minutée, répétez les étapes 1 à 4 puis appuyez sur le bouton **WARM (CHAUFFER)**. **WARM (CHAUFFER)** s'affichera. (Reportezvous à la section «CHAUFFER» à la page précédente.)

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé:

- Le mot **END (FIN)** et l'heure du jour s'afficheront.
- Le signal sonore d'indication de fin de cuisson sonnera toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER)**.
- Lorsque la fonction WARM (CHAUFFER) est réglée, la fonction de réchauffage est activée après le temps de cuisson réglé.

Pour changer le temps de cuisson pendant que vous utilisez le four (exemple, pour changer le temps de cuisson de 30 minutes à 1 heure 30 minutes) :

1. Appuyez sur le bouton **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.
2. Appuyez sur les boutons de nombres pour changer le temps de cuisson. **1**, **3**, **0**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** pour accepter les changements.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

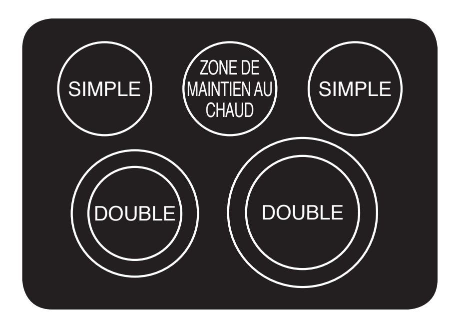
ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents situés sur la surface de cuisson en verre. Pour obtenir la meilleure cuisson possible, choisissez des poêles de la même dimension que celle de l'élément de cuisson.

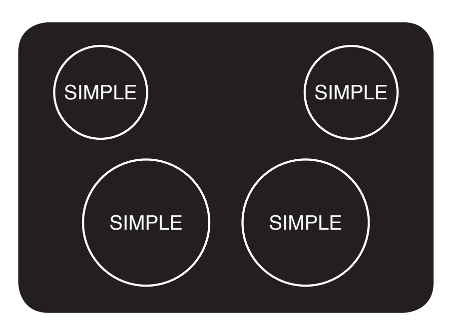
Les poêles ne devraient pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1/2 à 1 pouce.

Lorsqu'une commande est en fonction, une lueur rougeoyante peut être aperçue à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur préréglé, même s'il est à haute intensité (Hi).**

Pour Modéle : LDE3037



Pour Modéle : LDE3031



Indicateur de surface chaude

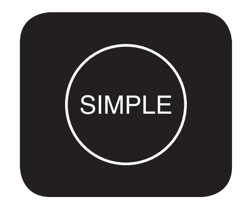
HS (Hot surface ou Surface chaude) s'affichera une fois que l'élément est éteint ou durant le cycle d'auto-nettoyage. L'indicateur HS restera allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à environ 150°F (66°C) ou lorsque le cycle d'autonettoyage se termine.

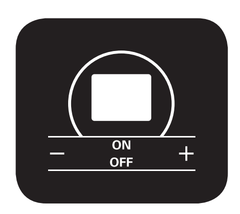
 MISE EN GARDE

Il est normal que les éléments de surface s'allument et s'éteignent durant la cuisson, même sur des réglages de haute intensité. Ceci se produira plus fréquemment si vous cuisinez sur une température de plus faible intensité.

UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE LA SURFACE DE CUISSON

Pour allumer un élément SIMPLE



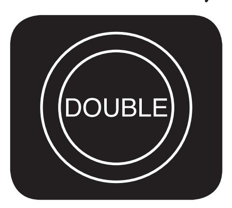


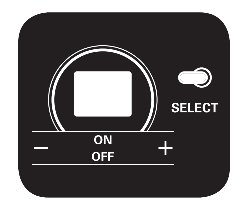
1. Appuyez sur le bouton **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** qui contrôle l'élément que vous aimeriez utiliser (reportez-vous à l'image de contrôle d'élément de la surface de cuisson cidessous).
2. Appuyez sur le bouton **+** une fois pour régler la température de l'élément sur Hi (Élevé), ou le bouton **–** pour régler la température de l'élément à Lo (Bas).
3. Utilisez les boutons **–** / **+** pour régler les paramètres de température de l'élément. Les paramètres de température de l'élément sont réglables en tout temps.
4. Pour éteindre l'élément après avoir fini de cuisiner, appuyez sur le bouton **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** une fois.

 REMARQUE

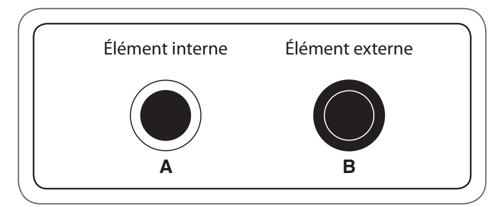
- Hi (Élevé) est la température maximale disponible.
- Lo (Bas) est la température minimale disponible.
- Appuyez sur les boutons **+** or **–** et maintenez-les enfo cés pour défiler rapidement à travers les paramètres de température.

Pour allumer un élément DOUBLE (Sur certains modèle)





Vous pouvez régler les éléments doubles selon la grandeur de la casserole/poêle que vous utilisez.



1. Appuyez sur le bouton **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** qui contrôle l'élément que vous aimeriez utiliser (reportez-vous à l'image de contrôle d'élément de la surface de cuisson cidessous).
2. Appuyez sur le bouton **SELECT (SÉLECTIONNER)** pour sélectionner l'élément interne (le plus petit) ou l'élément externe (le plus grand). Les éléments doubles par défaut sont la fonction de l'élément interne. Les barres lumineuses situées au-dessus du bouton **SELECT (SÉLECTIONNER)** indiquent si l'élément est réglé à la fonction de l'élément interne ou de l'élément externe. Une barre s'affichera pour l'élément interne et deux barres s'afficheront pour l'élément externe.
3. Appuyez sur le bouton **+** une fois pour régler la température de l'élément sur Hi (Élevé), ou le bouton **–** pour régler la température de l'élément à Lo (Bas).
4. Utilisez les boutons **–** / **+** pour régler les paramètres de température de l'élément. Les paramètres de température de l'élément sont réglables en tout temps.
5. Pour éteindre l'élément après avoir fini de cuisiner, appuyez sur le bouton **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** une fois.

 REMARQUE

- Hi (Élevé) est la température maximale disponible.
- Lo (Bas) est la température minimale disponible.
- Appuyez sur les boutons **+** or **–** et maintenez-les enfoncés pour défiler rapidement à travers les paramètres de température.

 MISE EN GARDE

- **NE laissez JAMAIS de la nourriture cuire sur la surface de cuisson sans surveillance.** Les déversements peuvent causer de la fumée. Les déversements de gras peuvent prendre feu.
- L'élément du gril du four pourrait sembler avoir refroidi après que vous ayez ÉTEINT le four. L'élément pourrait être encore chaud et des brûlures peuvent se produire si vous touchez l'élément avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.

Pour allumer la Zone chauffante (élément du centre) :





Utilisez la Zone chauffante pour garder la nourriture chaude après qu'elle ait été cuite. La zone chauffante n'est pas destinée à la cuisson des aliments. Tenter de cuire des aliments crus ou froids sur la zone chauffante pourrait causer des maladies d'origine alimentaire.

1. Appuyez sur le bouton **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** de la zone chauffante. Le voyant lumineux de la zone chauffante clignotera.
2. Appuyez sur le bouton **+** une fois pour régler la température sur Hi (Élevé), ou le bouton **–** pour régler la température sur Lo (Bas). La séquence du niveau de puissance est de – Lo, 2, 3, 4, Hi ou de + Hi, 4, 3, 2, Lo.
3. Utilisez les boutons **–** / **+** pour régler les paramètres de température. Les paramètres de température sont réglables en tout temps.
4. Pour éteindre la zone chauffante, appuyez sur le bouton **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT**) une fois.

 MISE EN GARDE

- Utilisez seulement une batterie de cuisine et une vaisselle qui vont au four et qui sont adaptées à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la nourriture de la surface de cuisson et du four.
- Ne mettez pas des contenants fermés sur la surface de cuisson.
- N'utilisez PAS des pellicules en plastique pour couvrir la nourriture qui se trouve encore sur la surface de cuisson. Le plastique peut fondre sur la surface et il sera très difficile de l'enlever.
- Lorsque vous utilisez la zone chauffante, la nourriture doit rester dans son contenant et doit être couverte d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium afin de conserver la qualité de la nourriture.
- NE laissez PAS la nourriture sur la zone chauffante pendant plus de deux heures.

Réglages recommandés de la surface de cuisson

Élément	Temp.	Utilisation recommandée
Simple ou double	8,5 - Hi (Élevé)	• Pour faire bouillir le liquide • Pour débuter la cuisson
	5.5-8.0	• Pour maintenir une ébullition rapide, pour faire frire ou pour des fritures en bain • Pour faire rapidement dorer ou saisir la nourriture
	3.5-5.0	• Pour maintenir une ébullition lente • Pour faire frire ou sauter la nourriture • Pour faire mijoter des soupes, sauces et sauces brunes
	2.2-3.0	• Pour faire cuire les aliments à l'étouffée ou à la vapeur • Pour faire mijoter
	LO (Bas)-2.0	• Pour garder la nourriture chaude • Pour faire fondre du chocolat ou du beurre

Élément	Temp.	Pour maintenir au chaud
Warming Zone	Hi (Élevé)	• Aliments frits • Boisson chaude • Soupes (liquides)
	2-4	• Assiette à dîner contenant de la nourriture • Sauces • Soupes (potages) • Ragoût • Légumes • Viandes
	Lo	• Pain/pâtisseries • Sauces brunes • Casseroles • Œufs

Conseils pour la mise en conserve

Assurez-vous que le stérilisateur soit centré sur l'élément de surface et que son fond soit plat.

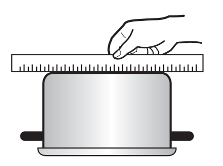
- La base ne doit pas être plus grande que l'élément de plus d'1 pouce. L'utilisation d'un stérilisateur à bain-marie avec des fonds ondulés pourrait prolonger le temps requis pour amener l'eau à ébullition et les surfaces de cuisson pourraient s'endommager.
- Certains stérilisateurs sont conçus avec de plus petites bases afin qu'ils puissent être utilisés sur des surfaces lisses.
- Utilisez le réglage de chaleur élevée jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression soit atteinte dans le stérilisateur.
- Réduisez l'intensité jusqu'au réglage de chaleur le plus faible qui maintient l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas réduite, la surface de cuisson peut être endommagée.

UTILISATION DE LA BONNE BATTERIE DE CUISINE

L'utilisation de la bonne batterie de cuisine peut prévenir plusieurs problèmes, tels que les aliments qui prennent plus longtemps à cuire ou des résultats de cuisson irréguliers. Des poêles appropriées réduiront le temps de cuisson et permettront aux aliments de cuire de façon plus uniforme. L'acier inoxydable est recommandé.

Vérifiez les poêles pour vous assurer que les fonds sont plats en utilisant une règle droite

1. Placez une règle à travers le fond de la poêle.
2. Placez-la sous la lumière.
3. Aucune lumière ne devrait être visible sous la règle.



 REMARQUE

- N'utilisez pas une petite poêle sur un grand élément. Non seulement cela gaspille de l'énergie, mais cela pourrait entraîner aussi des déversements qui brûleront sur la surface de cuisson.
- Utilisez une batterie de cuisine à fond plat seulement. N'utilisez pas une batterie de cuisine surdimensionnée ou inégale comme les woks à fond rond, la batterie de cuisine à fond ondulé ou les stérilisateurs et crêpières surdimensionnés.
- N'utilisez pas des pellicules ou des contenants en plastique. Le plastique peut fondre sur le verre. N'utilisez pas la surface de cuisson si du métal a fondu dessus. Appelez un expert en réparation autorisé.

Batterie de cuisine recommandée	N'utilisez pas
Fond plat et côtés droits	Des fonds de poêle courbés, rainurés ou déformés. Les poêles ayant des fonds inégaux ne font pas cuire les aliments efficacement et pourraient même parfois ne pas faire bouillir le liquide.
Poêles à grosse épaisseur	Des poêles en verre ou en métal dont l'épaisseur est très mince.
Grandeur de poêle qui correspond à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de surface.	Des poêles qui sont plus petites ou plus grandes que l'élément.
Poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle. La poêle est bien équilibrée.	Une batterie de cuisine avec des poignées desserrées ou brisées. Des poignées lourdes qui font basculer la poêle.
Couvercles hermétiques	Des couvercles non-étanches.
Woks à fond plat	Des woks à support annulaire.

UTILISATION DU FOUR

AVANT D'UTILISER LE FOUR

 REMARQUE

- Lorsque vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température peut différer de la température que vous aurez réglée.

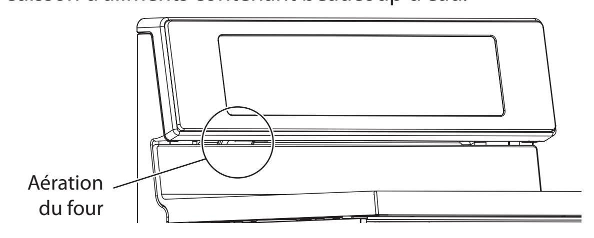
 REMARQUE (SUR CERTAINS MODÈLE)

- Il est normal pour le ventilateur de convection de fonctionner durant un cycle de cuisson régulier.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon sporadique durant un cycle de cuisson régulier.

AÉRATION DU FOUR

Les zones proches des aérations deviennent très chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. **N'obstruez** aucun orifice d'aération. Évitez de placer des objets en plastique à proximité des aérations puisque la chaleur risque de déformer ou de faire fondre le plastique.

Il est normal de voir de la vapeur s'échapper lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.



UTILISATION DES GRILLES DE FOUR

Les grilles sont dotées d'un bord postérieur relevé qui empêche de les sortir de la cavité du four.

Pour enlever les grilles

1. Tirer la grille jusqu'à ce qu'elle se bloque.
2. Soulever l'avant de la grille et tirer pour la sortir complètement.

Pour remettre les grilles

1. Placer l'extrémité de la grille sur les supports.
2. Soulever l'avant de la grille et la pousser dans le four.

 MISE EN GARDE

- Replacez les grilles du four avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- NE COUVREZ PAS les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Ceci pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Arrangez les grilles du four seulement après que le four ait refroidi.

COMMANDES DU FOUR

MODE SHABBAT

Le mode Shabbat est généralement utilisé pendant le Shabbat et les fêtes juives. Lorsque le mode Shabbat est activé, le four ne s'allume pas jusqu'à ce que le mode Shabbat soit désactivé. En mode Shabbat, tous les boutons de fonction, à l'exception du bouton CLEAR OFF (Annuler) sont inactifs. Sb apparaîtra sur l'affichage de la surface de cuisson ainsi que l'affichage du four.

 REMARQUE

Si la lumière du four est allumée et que le mode SHABBAT est activé, la lumière du four restera allumée jusqu'à ce que le mode SHABBAT soit éteint. Si la lumière du four doit être éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer le mode SHABBAT. Le mode SHABBAT peut être utilisé uniquement pendant la cuisson (mode BAKE ou CUISSON AU FOUR).

Réglage du mode SHABBAT

1. Appuyez sur le bouton **BAKE (CUISSON AU FOUR)**.
2. Appuyez sur les boutons de nombres pour entrer la température de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.
4. Appuyez sur le bouton **SETTING (RÉGLAGE)** et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. SB et ☐ apparaîtra sur l'affichage lorsque le mode Shabbat est activé.
5. Pour annuler le mode Shabbat, appuyez sur le bouton SETTING (RÉGLAGE) et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Pour annuler la fonction de cuisson au four, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER)** à n'importe quel moment.

Changement de la température pendant que le mode SHABBAT est activé

1. Appuyez sur le bouton **BAKE (CUIRE)**. (Aucun bip ne sonnera et l'affichage ne changera pas).
2. Réglez la température en utilisant les boutons de nombres.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.

 REMARQUE

Il faudra attendre 15 secondes avant que le four ne reconnaisse le changement de température.

FRANÇAIS

CUISSON AU FOUR

La fonction BAKE (CUISSON AU FOUR) est utilisée pour préparer de la nourriture telle que des pâtisseries, .pains, casseroles. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C). La température par défaut est 350°F (177°C).

Réglage de la fonction BAKE (CUISSON AU FOUR) (exemple, 375 °F):

1. Appuyez sur le bouton **BAKE (CUISSON AU FOUR)**.
2. Réglez la température du four en utilisant les boutons de nombres. Appuyez sur **3**, **7** et **5**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le four commencera à préchauffer.

Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par incrément de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température établie, un signal sonore se fera entendre et la lumière du four clignotera.

4. Une fois que la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER)**.
5. Enlevez la nourriture du four.

 REMARQUE (SUR CERTAINS MODÈLE)

Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne périodiquement tout au long du cycle de cuisson normal. Ceci est pour permettre d'obtenir des résultats uniformes.

Conseils en matière de cuisson

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les ingrédients, la grandeur et la forme de la casserole utilisée.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimum de la recette s'écoule.
- Utilisez une batterie de cuisine en métal (avec ou sans fini antiadhésif), en verre-céramique à l'épreuve de la chaleur ou toute autre batterie de cuisine recommandée pour utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer plus. Une batterie de cuisine isolée prolongera légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.

 REMARQUE

Le fond du four possède un fini de porcelaine. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille sous celle utilisée pour la cuisson. Ceci est surtout important lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou autres aliments contenant beaucoup d'acide. Les garnitures de fruits et autres aliments acides chauds peuvent causer de l'érosion et des dommages à la surface de porcelaine et doivent être essuyés immédiatement.

CUISSON PAR CONVECTION (SUR CERTAINS MODÈLE)

Le système de convection utilise un ventilateur pour circuler la chaleur de façon uniforme dans le four. Cette amélioration de la distribution de chaleur permet d'obtenir une cuisson plus uniforme et d'excellents résultats lorsqu'on cuisine avec une seule ou plusieurs grilles.

Réglage de la fonction CONVECTION BAKE (CUISSON PAR CONVECTION) (exemple, 375 °F):

1. Appuyez sur le bouton **CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)**. La valeur 350°F clignotera sur l'affichage.
2. Réglez la température du four en utilisant les boutons de nombres. Appuyez sur **3**, **7** et **5**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER). La fonction CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)** s'affichera ainsi que la température du four qui commencera à 100°F.

Pendant que le four préchauf fe, l 'af f ichage montre la température qui augmente par incrément de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température établie, un signal sonore se fera entendre et la lumière du four clignotera. L'affichage montrera la température autoconvertie du four 350°F, **CONV. BAKE** et l'icône de ventilateur.

4. Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNUER)**.

 REMARQUE

Le ventilateur du four fonctionnera pendant la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrêtera lorsque la porte est ouverte, mais la chaleur continuera. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.

Conseils relatifs à la cuisson par convection

- Les biscuits et petits gâteaux doivent être cuits sur des grilles sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air réchauffé de circuler autour de la nourriture. Les aliments cuits sur des grilles à fini foncé seront cuits plus vite.
- Lorsque vous utilisez la Cuisson par convection avec une seule grille, placez la grille à la position D. Si vous cuisinez sur deux grilles, placez les grilles aux positions B et D.
- La cuisson sur plusieurs grilles pourrait augmenter l égèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- Vous obtiendrez d'excellents résultats avec les gâteaux, muffins et petits gâteaux si vous utilisez plusieurs grilles.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION (SUR CERTAINS MODÈLE)

La fonct ion **CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)** is conçue pour fournir une mei l leure performance de rôtissage. LE RÔTISSAGE PAR CONVECTION combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et les volailles. L'air réchauffé circule autour de la nourriture de tous les côtés, conservant les jus et saveurs. Les aliments sont brunis et croustillants de l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Le rôtissage par convection est particulièrement bon pour les coupes de viande tendre non couvertes.

Réglage de la fonction Convection Roast (Rôtissage par convection) (exemple, 375°F):

1. Appuyez sur le bouton **CONV. ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)**. La valeur 350°F clignotera sur l'affichage.
2. Réglez la température du four en utilisant les boutons de nombres. Appuyez sur **3**, **7** et **5**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. La fonction **CONV. ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)** s'affichera ainsi que la température du four qui commencera à 100°F.

Pendant que le four préchauf fe, l'aff ichage montre la température qui augmente par incrément de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température établie, un signal sonore se fera entendre et la lumière du four clignotera. L'affichage indiquera la température autoconvertie du four **350°F, CONV. ROAST** et l'icône de ventilateur.

4. WUne fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER)**.



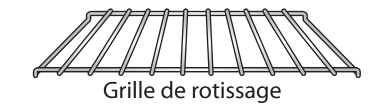
REMARQUE

Le ventilateur du four fonctionnera pendant le rôtissage par convection. Le ventilateur s'arrêtera lorsque la porte est ouverte, mais la chaleur continuera. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de rôtissage par convection.

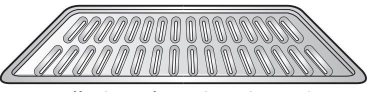
GUIDE DE CUISSON À CONVECTION RECOMMANDÉ (SUR CERTAINS MODÈLE)

Lorsque vous préparez les viandes pour le rôtissage par convection, utilisez le gril lèche-frite, la grille et la grille de rôtissage. Le gril lèche-frite captera les déversements de graisse et la grille permettra de prévenir les projections de graisse. La grille de rôtissage permettra à la chaleur de circuler autour de la viande.

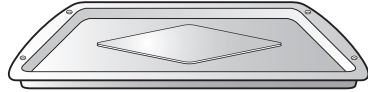
1. Placez la grille du four au fond ou presque à la position du fond.
2. Placez la grille dans le gril lèche-frite.
3. Placez la grille de rôtissage sur la grille. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien logée sur la grille dans le gril lèche-frite.
4. Placez le gril lèche-frite sur la grille du four.



Grille de rotissage



Grille (vendue séparément)



Gril lèche-frite (vendu séparément)



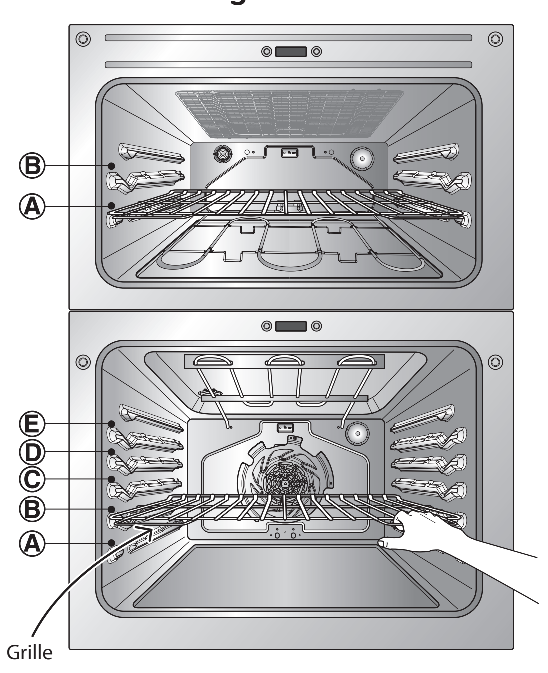
MISE EN GARDE

- **N'UTILISEZ la grille de rôtissage pour les cuissons au grilloir.** Ceci empêchera la nourriture de toucher l'élément du grilloir et préviendra les projections de graisse.
- N'UTILISEZ PAS le gril lèchefrite sans la grille.
- NE couvrez PAS la grille de papier d'aluminium.
- Placez la nourriture (le gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.

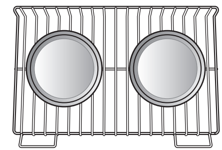
GUIDE DE CUISSON ET RÔTISSAGE AU FOUR RECOMMANDÉ

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les moules sont bien centrés dans le four. Si vous cuisez sur plusieurs grilles, placez les grilles du four en position **COMME ILLUSTRÉ CI-DESSOUS**.

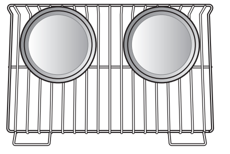
Placement des grilles et casseroles



Pour Modéle : LDE3037

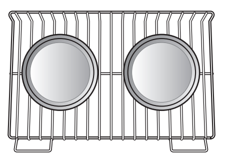


Grille standard (Position 'D')



Grille standard (Position 'B')

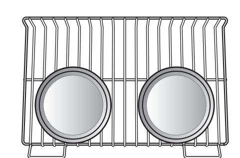
Cuisson à une grille multiple



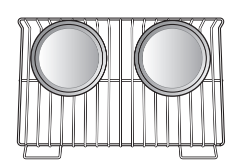
Grille standard

Cuisson à une grille

Pour Modéle : LDE3031

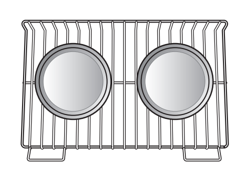


Grille standard (Position 'D')



Grille standard (Position 'B')

Cuisson à une grille multiple



Grille standard

Cuisson à une grille

Guide pour cuisson

Aliments		Position des grilles	
		Four supérieur	Four inférieur
Gâteaux	- Gâteaux étagés - Gâteaux Bundt	A A	C C
Biscuits	- Au sucre - Aux pépites de chocolat - Carrés au chocolat	A A A	C C C
Pizza	- Fraîche - Congelée	A A	B B
Croûte à tarte	- Maison - Réfrigérateur	A A	B B
Pain	- Biscuits, pâte à biscuits en rouleaux - Biscuits, maison - Muffins	A A A	C B B
Desserts	- Croustades ou pavés aux fruits, maison - Tartes aux fruits, maison, à deux croûtes	A A	C B

Guide pour rôtissage

Aliments			Position des grilles
			Four inférieur
Bœuf	Côte	Saignant À point Bien cuit	B B B
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant À point Bien cuit	B B B
	Filet de bœuf	Saignant À point	B B
Porc	Côte		B
	Désossé, surlonge		B
	Jambon, cuit		B
Volaille	Poulet entier		B
	Morceaux de poulet		B
	Dinde		A

GRILLAGE

La fonction Grillage utilise une chaleur intense provenant de l'élément chauffant supérieur pour cuire la nourriture. La fonction GRILLAGE fonctionne mieux pour les coupes de viandes tendres, le poisson et les légumes tranchés fins.

Certains modèles pourraient offrir un grilloir hybride consistant en un grilloir interne qui utilise un élément chauffant au carbone, lequel fournit une chaleur instantanée, et un élément de grillage externe traditionnel. Durant l'opération de grillage normale, il est normal que l'un ou l'autre des éléments fonctionne à des cycles intermittents.



MISE EN GARDE

- N'UTILISEZ PAS un gril lèchefrite sans la grille. L'huile peut causer un feu de graisse.
- NE couvrez PAS la grille et le gril lèche-frite de papier d'aluminium. Ceci pourrait causer un feu.
- Utilisez toujours un gril lèche-frite et une grille pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.

GRILLAGE RAPIDE (SUR CERTAINS MODÈLE)

Le réglage de Grillage rapide est conçu pour réduire le temps nécessaire pour le grillage des aliments. En utilisant l'élément de grillage interne, lequel fournit une chaleur instantanée, pas besoin de préchauffage.

Pour régler le four à GRILLAGE / GRILLAGE RAPIDE

1. Ouvrez la porte du four sur la position stop de brouillage (10 degrés environ de la position fermée).
2. Appuyez sur le bouton **BROIL (GRILLAGE)** ou **SPEED BROIL (GRILLAGE RAPIDE)** une fois pour **Hi (Élevé)** ou deux fois pour **Lo (Bas)**.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le fourcommencera à chauffer.
4. Si vous utilisez la fonction Grillage, il vaut mieux laisser le four préchauffer pendant cinq minutes avant de cuire la nourriture.
5. Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler en tout temps, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER).**

Fumée

En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel de grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants pour réduire la quantité de fumée dans votre four.

1. Utilisez toujours un gril lèche-frite. N'utilisez pas des poêles à sauter les aliments ou des plaques à pâtisserie régulières pour des raisons de sécurité.
2. N'utilisez JAMAIS un gril lèche-frite qui n'est pas bien nettoyé et qui n'est pas à la température de la pièce au début de la cuisson.
3. Faites TOUJOURS fonctionner votre système de ventilation de la surface de cuisson ou la hotte à évacuation durant le grillage.
4. Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Les résidus de débris accumulés d'anciens repas peuvent brûler ou prendre feu.
5. Évitez les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux types de nourriture augmenteront la quantité de fumée. Si vous voulez utiliser du glaçage, appliquez-le à la fin de la cuisson.
6. Si une importante quantité de fumée se dégage à cause de l'un des aliments, pensez à :
   - Baisser le grilloir pour le mettre au réglage LO (Bas).
   - Baisser la position de la grille pour cuire la nourriture le plus loin possible du grilloir.
   - Utiliser le réglage de HI broil (grillage élevé) pour obtenir le degré de grillage désiré, et baissez ensuite l'intensité en changeant le réglage à LO broil (grillage bas) ou à BAKE (CUISSON AU FOUR).
7. Comme règle générale, les coupes de viande et de poisson plus grasses produiront plus de fumée que les morceaux moins gras.
8. Respectez les réglages de grillage recommandés et les directives de cuisson indiqués dans le tableau de la page suivante dans la mesure du possible.

GUIDE DE GRILLAGE RECOMMANDÉ

les préférences de cuisson modifient le temps de grillage. Les durées de cuisson ont été établies d'après des viandes conservées au réfrigérateur.
Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite conçue pour le grillage (voir la figure 1).

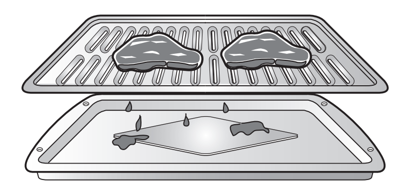
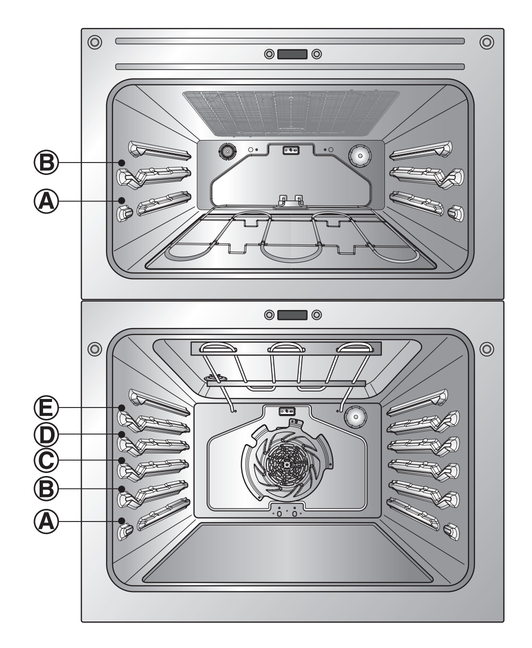


Fig.1





REMARQUE (SUR CERTAINS MODÈLE)

- Pour faire griller, utiliser la position « E » de la grille dans le four inférieur. Utiliser la grille décalée du four inférieur fournie pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Tableau de grillage (*: grille décalée)

Aliment	Quantité ou épaisseur	Four supérieur			Four inférieur			Commentaires
		Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	
Bœuf haché Bien cuit	1 lb. (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	B	6 à 8	5 à 7	E*	5 à 7	3 à 5	Espacer uniformément. On peut faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.
Bifteck Saignant À point Bien cuit Saignant À point Bien cuit	 1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb 1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	 B B B A A A	 3 à 4 4 à 5 5 à 6 8 9 10	 2 à 3 2 à 3 3 à 4 3 à 4 4 à 5 5 à 6	 E* E* E* D D D	 5 5 à 7 6 10 10 à 12 12	 2 à 3 3 à 4 4 à 5 4 5 à 6 6 à 8	 Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraisser.
Poulet	1 poulet entier de 2 à 2 1/2 découpé sur la longueur 2 poitrines	A A	10 9 à 10	4 à 6 3 à 5	C D	14 à 16 8 à 9	4 à 6 3 à 5	Faire d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
Queues d'homard	2à4 10 à 12 oz chacune	-	-	-	B	12 à 14	Ne pas retourner	Couper le dos de la carapace. Écarter. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	B	5	2 à 3	D	6	3 à 4	Manipuler et tourner avec soin. Badigeonner de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	B	4 à 5	2 à 3	D	6 à 8	2 à 4	Augmenter le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	1 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	B A	7 7	3 à 5 2 à 4	E* D	5 à 6 9 à 10	2 à 4 4 à 6	Dégraisser.
Côtelettes d'agneau À point Bien cuit À point Bien cuit	 2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz 2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	 B B A A	 4 à 5 5 à 6 9 10	 2 à 3 3 à 4 4 à 5 5 à 6	 D D D D	 6 8 10 12	 3 à 4 4 à 5 5 à 6 6 à 8	 Dégraisser.
Darnes de saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	B A	6 7	3 à 5 3 à 5	D D	8 9	4 à 6 4 à 6	Graisser le moule. Badigeonner les darnes de beurre fondu.

- Ce tableau est fourni à titre de référence seulement. Régler le temps de cuisson selon ses préférences.

Conseils pour la cuisson au grilloir

Bœuf

- Vous devez toujours laisser les steaks et les côtelettes reposer cinq minutes avant de les couper et les manger. Ceci permet à la chaleur d'être distribuée uniformément à travers la nourriture et créé une viande plus tendre et plus juteuse.
- Pensez à enlever les morceaux épais de viande du réfrigérateur 30 minutes avant de les cuire. Ceci permettra de les cuire plus vite et de façon plus uniforme, et il y aura moins de fumée pendant le grillage. Veuillez noter que les temps de cuisson seront probablement plus courts que les temps indiqués dans le tableau de cuisson au grilloir.
- Pour les steaks ou côtelettes non désossés qui ont été émincés (toute la viande a été enlevée autour de l'os), enveloppez les sections exposées de l'os dans un papier d'aluminium pour réduire le brûlage.

Fruits de mer

- Lorsque vous grillez un poisson avec sa peau, utilisez toujours le réglage de grillage moyen et grillez toujours le côté de la peau en dernier.
- Les fruits de mer sont mieux consommés immédiatement après leur cuisson. Laisser reposer les fruits de mer après leur cuisson peut les rendre secs.
- Il est recommandé d'enduire une fine couche d'huile sur la surface du gril lèche-frite avant la cuisson afin que la nourriture ne colle pas notamment lorsque vous cuisinez du poisson et des fruits de mer. Vous pouvez utiliser aussi une légère couche de vaporisateur antiadhésif.

Légumes

- Enduisez les légumes d'une légère couche d'huile avant de les cuire pour améliorer leur brunissement.

RÉCHAUD

Cette fonction conservera une température de four de 170°F. La fonction WARM (RÉCHAUD) gardera la nourriture cuite chaude pendant 3 heures suivant la fin de sa cuisson. La fonction Réchaud peut être utilisée sans autres opérations de cuisson ou une fois la cuisson terminée après avoir utilisé les fonctions TIMED BAKE (CUISSON MINUTÉE) ou DELAYED TIMED BAKE (CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE).

Réglage de la fonction WARM (RÉCHAUD):

1. Appuyez sur le bouton **WARM (RÉCHAUD)** ou **WARM/PROOF (RÉCHAUD/FERMENTATION)**.
2. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
3. Appuyez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER)** à toutmoment pour annuler.

Pour régler la fonction WARM (RÉCHAUD) après la cuisson minutée:

1. Réglez la fonction de cuisson.
2. Entrez la température du four à l'aide des boutons de nombres.
3. Appuyez sur le bouton **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** et entrez le temps de cuisson à l'aide des boutons de nombres.
4. Appuyez sur le bouton **WARM/PROOF (RÉCHAUD/ FERMENTATION)**.
5. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.
6. Une fois que la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER)** pour annuler la fonction WARM (RÉCHAUD).


REMARQUE

La fonction WARM (RÉCHAUD) est destinée à garder la nourriture chaude. Ne l'utilisez pas pour refroidir la nourriture.

FERMENTATION

Réglage de la fonction PROOF (FERMENTATION):

Cette fonction garde le four chaud pour les produits de pâte levée avant la cuisson.

1. Utilisez la grille B ou C pour la fermentation.
2. Appuyez sur la touche **PROOF (FERMENTATION)** ou **WARM/PROOF (RÉCHAUD/FERMENTATION)**, jusqu'à ce que PrF s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.
4. Une fois que la fermentation est terminée, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER)**.


REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et le prolongement du temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits planifiés pour éviter un excès de fermentation.
- N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer de la nourriture ou pour garder la nourriture chaude. La température de fermentation du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. La fonction WARM (RÉCHAUD) est destinée à garder la nourriture chaude. La fonction de fermentation ne fonctionnera pas lorsque le four est au-dessus de 125°F. HOT (CHAUD) s'affichera.

REPAS D'ENFANT (SUR CERTAINS MODÈLE)

Cette fonction est spécialement conçue pour cuisiner des repas d'enfants populaires tels que la pâte de pizza régulière, la pizza à pâte levée, la pizza fraîche, les croquettes de poulet, les frites, et les galettes de steak haché.

Lorsque vous utilisez cet te fonction, aucun besoin de préchauffer le four avant la cuisson.

Réglage de la fonction KIDS MEAL (REPAS D'ENFANT) :

1. Appuyez sur le bouton **KIDS MEAL (REPAS D'ENFANT)**.
2. **FROZEN PIZZA, REGULAR CRUST(PIZZA CONGELÉE, PÂTE RÉGULIÈRE)** s'affichera. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** si vous faites cuire une pizza congelée à pâte régulière.
3. Appuyez sur le bouton **KIDS MEAL (REPAS D'ENFANT)** sans lâcher pour défiler à travers les différents réglages sur l'affichage. Sélectionnez à partir de: **FROZEN PIZZA (PIZZA CONGELÉE), RISING (PIZZA À PÂTE LEVÉE), FRESH PIZZA (PIZZA FRAÎCHE), CHICKEN NUGGETS (CROQUETTES DE POULET), FRENCH FRIES (FRITES) et HAMBURGER PATTIES (GALETTES DE STEAK HACHÉ).**
4. Lorsque le repas que vous voulez préparer s'affiche, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.
5. Appuyez sur le bouton **CLEAR OFF (ANNULER)** une fois que la cuisson est terminée ou si vous voulez annuler la cuisson.

Tableau des repas d'enfants

Aliment	Quantité recommandée	Position de la grille	Temps recommandé (minutes)
Pizza congelée, croûte ordinaire	12 po	A	13 à 18
Pizza congelée, croûte lève-au-four	12 po	A	18 à 20
Pizza fraîche	12 po	A	12 à 15
Pépites de poulet	1 à 4 portions (3,5 oz par portion)	A	11 à 15
Frites	1 à 4 portions (3,5 oz par portion)	A	12 à 21
Galettes de boeuf haché	4 à 12 galettes, 1/2 po d'épaisseur	B	9 à 12

• Ce tableau est présenté à titre de référence seulement. Régler le temps de cuisson selon ses préférences.

FAVORIS (SUR CERTAINS MODÈLE)

La fonction FAVORIS est utilisée pour enregistrer et mémoriser vos réglages de recettes favorites. Vous pouvez stocker et mémoriser jusqu'à trois différents réglages.

Réglage de la fonction FAVORITES (FAVORIS):

1. Appuyez sur le bouton **FAVORITES (FAVORIS)** une fois pour le pain, deux fois pour la viande et trois fois pour le poulet. La température par défaut apparaîtra et COOK (CUISINER) clignotera dans l'affichage.

Catégorie	Appuyez sur le bouton Favorite (Favori)	Temp par défaut. (peut être changée et mémorisée)	Mode de cuisson
Pain	Appuyez sur le bouton FAVORITE (FAVORIS).	375°F	Cuisson au four
Viande	Appuyez sur le bouton FAVORITE (FAVORIS) deux fois.	325°F	Rôtissage par convection
Poulet	Appuyez sur le bouton FAVORITE (FAVORIS) trois fois.	350°F	Rôtissage par convection

2. Appuyez sur les boutons de nombres pour changer la température par défaut.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. L'indicateur de préchauffage sonnera 3 fois lorsque le four atteint la température programmée.



REMARQUE

Seule la température du four peut être modifiée et mémorisée. Le nom de la catégorie et le mode de cuisson resteront les mêmes.

PIZZA (SUR CERTAINS MODÈLE)

On utilise la fonction de pizza pour la cuisson. La fonction de pizza utilise le four de haut en bas, ce qui permet d'obtenir des aliments dorés de façon plus uniforme. Cette fonction est conçue pour assurer une performance de cuisson optimale des pizza sélectionnés en combinant automatiquement le système de cuisson et de grillage. Lorsque l'on utilise cette fonction, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.
En utilisant un plus petit espace que le four inférieur, cela permet également d'optimiser le rendement thermique.

 NOTE

La fonction de pizza est disponible pour le FOUR SUPÉRIEUR seulement. Vous pouvez utiliser la fonction PIZZA avec le FOUR SUPÉRIEUR.

Réglage de la fonction PIZZA

1. Appuyer une fois sur la touche «**PIZZA**». Les messages **P1** s'afficheront. Lorsque l'on appuie sur la touche «**PIZZA**» une autre fois, les messages **P1**, **P2**, **P1**, **P2**, … s'afficheront en ordre.
2. Appuyer sur la touche «**START**». La fonction «**PIZZA**» sera activée.
3. Appuyer sur la touche «**UPPER CLEAR OFF**» du four supérieur pour annuler la fonction «**PIZZA**» en tout temps.

Tableau des pizza

Mode d'affichage	Aliment	Quantité recommandée	Position de la grille	Temps recommandé (minutes)
P1	**Pizza congelée, croûte ordinaire**	12 po	A	13 à 18
P2	**Pizza congelée, croûte lève-au-four**	12 po	A	18 à 20

• Ce tableau est présenté à titre de référence seulement. Régler le temps de cuisson selon ses préférences.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYER LA SURFACE DE CUISSON EN VERRE / CÉRAMIQUE


MISE EN GARDE

- N'utilisez PAS des tampons à récurer ou des chiffons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de votre surface de cuisson.
- Pour votre propre sécurité, portez des gants de cuisine ou une poignée pendant que vous nettoyez la surface chaude de la surface de cuisson.

Utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson sur la surface de cuisson en verre. D'autres crèmes pourraient ne pas être aussi efficaces ou pourraient égratigner, endommager ou tacher la surface de cuisson.

Pour maintenir et protéger la surface de la surface de cuisson en verre, suivez ces étapes:

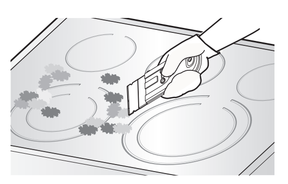
1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique. Ceci permet de protéger la surface et rendra le nettoyage plus facile.
2. Un usage quotidien d'un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique donnera à votre surface de cuisson une apparence de surface toute neuve.
3. Remuez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du produit de nettoyage directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un papier essuie-tout pour nettoyer la surface de cuisson en entier.
5. Rincez avec de l'eau et utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus du produit de nettoyage.


EMARQUE

NE chauffez PAS la surface de cuisson avant qu'elle n'ait été très bien nettoyée.

Résidus brûlés

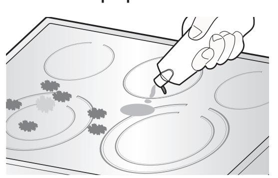
1. Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez tout dépôt de nourriture brûlée ou déversée de la surface de cuisson en verre/céramique à l'aide d'un grattoir à lame métallique approprié (similaire à un grattoir pour enlever la peinture d'un carreau de vitre — il n'endommagera pas la surface de cuisson décorée). Tenez le grattoir à un angle d'environ 30° de la surface de cuisson.




REMARQUE

- N'utilisez pas un une lame émoussée ou craquelée.
- Portez des gants de cuisine ou une poignée pendant que vous utilisez le grattoir métallique afin de prévenir les brûlures.

2. Une fois que la surface de cuisson a refroidi, appliquez quelques gouttes (environ la taille d'une pièce de dix cents) de produit de nettoyage approuvé sur chaque zone du brûleur et étalez la crème de nettoyage sur la surface de la surface de cuisson à l'aide d'un papier essuie-tout humide.




REMARQUE

Produits de nettoyage approuvés:
- Crème de nettoyage de surface de cuisson Weiman (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Vaporisateur de nettoyage de surface en verre 3 en 1 Easy-Off (www.easyoff.us)

3. Nettoyez avec de l'eau et essuyez la surface de la surface de cuisson avec un papier essuie-tout propre et sec. Entretien et nettoyage.



IMPORTANT :

Si du sucre ou de la nourriture contenant du sucre (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.), du plastique ou du papier d'aluminium fondent sur la surface de cuisson, enlevez la matière fondue IMMÉDIATEMENT avec un grattoir à lame métallique (il n'endommagera pas la surface de cuisson décorée) pendant que la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter d'endommager la surface en verre-céramique. Pour votre propre sécurité, veuillez porter des gants de cuisine ou une poignée pendant que vous nettoyez la surface chaude de la surface de cuisson.

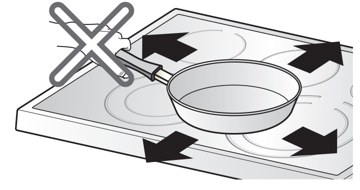
Marques de métal et égratignures

1. Faites attention à ne pas glisser les chaudrons et casseroles à travers la surface de cuisson. Ceci laissera des marques de métal sur la surface de la surface de cuisson. Pour faciliter le nettoyage de ces marques, utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique et appliquez-le avec un chiffon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique.
2. Si les chaudrons munis d'un mince revêtement d'aluminium ou de cuivre peuvent être utilisés pour chauffer les aliments à sec, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de chauffer de nouveau sinon elle pou rait demeurer permanente.



MISE EN GARDE

Les batteries de cuisine qui ont un fond rugueux ou inégal peuvent marquer ou égratigner la surface de cuisson.



- Ne glissez pas des articles en métal ou en verre à travers la surface de la surface de cuisson.
- N'utilisez pas une batterie de cuisine dont le fond contient une accumulation de saleté.

Joint de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint de la surface de cuisson autour des bords de verre, laissez dessus un chiffon humide pendant quelques minutes, puis essuyez avec des produits de nettoyage non abrasifs. Entretien et nettoyage.

AUTO-NETTOYAGE

Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal notamment si le four est très sale.

Durant l'auto-nettoyage, la cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'auto-nettoyage.



MISE EN GARDE

- NE laissez PAS les jeunes enfants sans surveillance à proximité du four. Durant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher.
- Si vous avez des oiseaux, déplacez-les vers une autre pièce bien ventilée. La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent durant le cycle d'auto-nettoyage de n'importe quelle cuisinière.
- NE COUVREZ PAS les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci pourrait perturber la distribution de chaleur, produire de mauvais résultats de cuisson et causer des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondera à la surface intérieure du four).
- NE FORCEZ PAS la porte à rester ouverte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après un cycle d'auto-nettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

Avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage:

- Enlevez les grilles du four, le gril léche-frite, la grille du grilloir, toute la batterie de cuisine, le papier d'aluminium ou tout autre matériel du four.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'auto-nettoyage.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lumière du four est éteinte.
- La lumière du four ne peut pas être allumée pendant que le cycle d'auto-nettoyage est en fonction. La lumière du four ne peut pas être allumée avant que la température du four n'ait refroidi en dessous de 500°F (260°C) suivant la fin du cycle d'autonettoyage.

Durant le cycle d'auto-nettoyage, les éléments de la surface de cuisson et le tiroir-réchaud ne peuvent pas être utilisés.



REMARQUE

- Enlevez les grilles du four et les accessoires avant de débuter le cycle d'auto-nettoyage.
- Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'auto-nettoyage, elles vont se décolorer et devenir plus difficiles à glisser pour les sortir et les replacer.
- Nettoyer le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lumière du four est éteinte.

Réglage de la fonction Auto-Nettoyage

La fonction Auto-Nettoyage dispose de temps de cycle de 3, 4 ou 5 heures.

Guide de saleté de la fonction Auto-Nettoyage

Niveau saleté	Réglage du cycle
Cavité du four légèrement sale	Auto-nettoyagede 3 heures
Cavité du four moyennement sale	Auto-nettoyagede 4 heures
Cavité du four très sale	Auto-nettoyagede 5 heures

1. Enlevez toutes les grilles et accessoires du four.
2. Appuyez sur l e bouton **SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE)**.
   Le four est réglé par défaut au cycle d'auto-nettoyage de quatre heures recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez deux fois pour un cycle d'auto-nettoyage de 5 heures ou trois fois pour un cycle d'auto-nettoyage de trois heures.
3. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
4. Une fois que la fonction Auto-Nettoyage est activée, la porte du four se verrouillera automatiquement et l'icône de verrou s'affichera. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloquera automatiquement une fois que le four refroidit.



MISE EN GARDE

NE forcez PAS la porte du four à rester ouverte lorsque l'icône de verrou est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait refroidi. Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.

Réglage de la fonction Auto-Nettoyage avec démarrage différé

1. Enlevez toutes les grilles et accessoires du four.
2. Appuyez sur le bouton **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)**.
   Le four est réglé par défaut au cycle d'auto-nettoyage de quatre heures recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez deux fois pour un cycle d'auto-nettoyage de 5 heures ou trois fois pour un cycle d'auto-nettoyage de trois heures.
3. Appuyez sur le bouton **START TIME (HEURE DE DÉMARRAGE)**.
4. Utilisez les boutons de nombres pour entrer l'heure du jour à laquelle vous aimeriez que l'Auto-Nettoyage commence.
5. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.



REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'auto-nettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se produit dans le four. Pour annuler la fonction Auto-Nettoyage, appuyez sur le bouton CLEAR OFF (ANNULER).

Durant l'auto-nettoyage

- Le cycle d'auto-net toyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal notamment si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- NE forcez pas la porte du four à rester ouverte lorsque LOCKED (VERROUILLÉ) est affiché. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait refroidi.
  Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.



REMARQUE

- Le cycle d'auto-nettoyage ne peut pas être démarré si la fonction de Verrouillage du four est activée.
- Une fois que la fonction Auto-Nettoyage est activée, la porte du four se verrouillera automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloquera automatiquement.
- Une fois que la porte a été verrouillée, le voyant lumineux LOCKED (VERROUILLÉ) arrêtera de clignoter et restera allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'horloge de l'affichage est réglée à 12 heures (par défaut) l'Auto-Nettoyage différé ne peut jamais être réglé pour démarrer plus de 12 h en avance.

Après le cycle d'auto-nettoyage

- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que latempérature ait refroidi.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou un chiffon en laine d'acier rempli de savon une fois que le four refroidit.
  Si le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles du four ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle de nettoyage, essuyez les grilles ainsi que les supports des grilles avec une petite quantité d'huile végétale afin qu'ils glissent plus facilement.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, car celle-ci est passée à travers chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance. Entretien et nettoyage.

EasyClean™

Le nouveau four LG avec la technologie d'émail EasyClean™ vous offre deux options de nettoyage pour l'intérieur de votre four. La fonctionnalité EasyClean™ tiennent compte des avantages du nouvel émail LG pour aider à déloger les saletés sans produits chimiques, et elle fonctionne à l'aide d'EAU UNIQUEMENT pendant 20 minutes à basse température pour aider à déloger les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage à main.

Quoique la fonction EasyClean™ est rapide et efficace pour la saleté minimale et LÉGÈRE, la fonction AUTONETTOYAGE peut être utilisée afin d'enlever la grosse saleté incrustée. L'intensité et la chaleur intense du cycle d'Autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour une aération. En comparaison avec les processus d'autonettoyage intense, votre four LG aidera à nettoyer avec MOINS DE CHALEUR, MOINS DE TEMPS et sans AUCUNE FUMÉE OU VAPEUR.

Lorsque nécessaire, votre cuisinière vous donne toujours l'option de l'autonettoyage pour un nettoyage plus long et plus profond pour la saleté plus difficile et incrustée.

Les AVANTAGES d'EasyClean™

- **Permet de détacher la saleté légère** avant le nettoyage à la main
- EasyClean™ ne nécessite que de l'eau, aucun produit chimique
- Rend l'Autonettoyage plus facile
  - Retarde la nécessité d'un Autonettoyage
  - **Minimise la fumée et les odeurs**
  - Peut permettre des temps d'autonettoyage plus courts

QUAND UTILISER EasyClean™

Méthode de nettoyage suggérée	Exemple d'encrassement du four	Modèle de saleté	Type de saleté	Aliments courants qui peuvent souiller votre four
EasyClean™		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	Pizza
		Petite éclaboussure	Matière grasse/ graisse	Steaks, grillés
				Poisson, grillé
				Rôtis de viande à basse température
Self Clean*		Éclaboussure moyenne ou importante	Matière grasse/ graisse	Rôtis de viande à haute température
		Gouttes ou taches	Garniture ou toute saleté à base de sucre	Tartes
			Crème ou sauce tomate	Plats mijotés

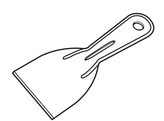
* L'Autonettoyage peut être utilisé pour la saleté qui s'accumule au fil du temps.

CONSEILS POUR LE NETO YAGEGE

- Permettre au four de refroidir à la température de la pièce avant d'utiliser le cycle EasyClean™. Si l'intérieur de votre four est plus chaud que 65 °C (150 °F), «**OVEN IS HOT- - PLEASE WAIT**» s'affichera, et le cycle EasyClean™ ne démarrera pas avant que le four ne soit refroidi.
- Une spatule de plastique peut être utilisée comme grattoir afin de gratter les morceaux ou les débris avant ou pendant le nettoyage du four.
- Utiliser le côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayure peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayure, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local peuvent également améliorer le nettoyage.
- La cuisinière devrait être de niveau afin d'assurer que la surface entière de la paroi inférieure du four soit recouverte d'eau au début du cycle EasyClean™.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée.
  L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur la paroi inférieure du four.
- La saleté cuite au fil de plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever avec le cycle EasyClean™.
- Ne pas ouvrir la porte au cours du cycle EasyClean™. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.
- Pour les endroits difficiles à atteindre comme l'arrière de la surface inférieure du four, il est conseillé d'utiliser le cycle EasyClean™.

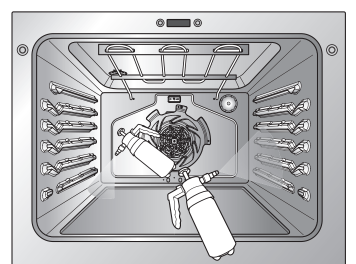
GUIDE D'INSTRUCTION EasyClean™

1. Retirer les grilles et les accessoires du four.
2. Gratter tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.



Grattoirs de plastique suggérés
• Une spatule de plastique rigide
• Un racloir à poêle en plastique
• Un grattoir à peinture en plastique
• Une vieille carte de crédit

3. Remplir un flacon pulvérisateur avec une tasse 1 et un quart (10 ou or 300 ml) d'eau et utilisez le flacon pulvérisateur pour vaporiser complètement les surfaces intérieures du four.



4. Utilisez au moins ¼ tasse (2 oz ou 50 ml) de l'eau pour saturer complètement la saleté sur les murs et dans les coins du four.
5. Vaporisez ou versez la tasse restante (8 oz ou 250 ml) d'eau dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renfoncements sur la partie inférieure du four devraient être entièrement recouverts afin de recouvrir toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

 REMARQUE

Utiliser le réglage « bruine » sur la bouteille d'eau pour une meilleure couverture. Vous devriez utiliser toute l'eau (1 1/4 [10 oz ou 300 ml] tasses) dans chaque cavité de four. Ne pas vaporiser d'eau directement sur la porte. si cela se produit, de l'eau coulera sur le plancher.

6. Fermez la porte du four.
   Appuyez sur la touche **EasyClean™**.
   Appuyez sur la touche **START**.

 REMARQUE

Pour les modèles électriques à double four, le four supérieur est conçu pour fonctionner sans chaleur. Il est normal que le four supérieur électrique ne chauffe pas durant le cycle EasyClean.

 MISE EN GARDE

• Certaines surfaces peuvent être chaudes après le cycle EasyClean™. Porter des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
• Au cours du cycle EasyClean™, le bas du four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendre la fin du cycle avant d'essuyer la surface interne du four. FManquer de respecter cette directive peut causer des brûlures.
• Éviter de vous appuyer sur la porte en vitre du four pendant le nettoyage de celui-ci.

7. Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 20 minutes. Appuyez sur le bouton **CLEAR OFF** afin d'effacer l'affichage et la tonalité.
8. À la fin du cycle de nettoyage et durant le nettoyage à la main, il devrait rester assez d'eau dans la partie inférieure du four pour submerger complètement toutes les saletés. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le plancher devant le four pour capturer l'eau qui pourrait s'écouler pendant le nettoyage manuel. Si vous nettoyez le four supérieur d'un four double, il est recommandé de couvrir les trous supérieurs de la porte du four inférieur avec une serviette pour capturer l'eau qui pourrait s'écouler dans la porte pendant le nettoyage manuel.
9. Nettoyez le four tout de suite après le cycle EasyClean™ en frottant avec une éponge à récurer ou un tampon mouillé ne provoquant pas de rayure. (Le côté à récurer ne provoquera pas de rayures sur la finition.) De l'eau peut s'écouler dans les évents inférieurs pendant le nettoyage, mais elle sera capturer dans une casserole sous la cavité du four et n'endommagera pas le brûleur.

 REMARQUE

NE PAS utiliser de tampon récurant de métal, de tam pons ou de nettoyants abrasifs, car ces matériaux peuvent endommager de façon permanente la surface du four.

10. Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Replacez les grilles et les autres accessoires.
11. S'il reste un peu de saleté, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. Si des saletés difficiles restent après plusieurs cycles EasyClean™, mettez le cycle d'Autonettoyage en marche. Assurez-vous que la cavité du four ne contient pas les grilles et autres accessoires de four et que la surface de la cavité du four est sèche avant de faire démarrer le cycle d'Autonettoyage. Voir la section Autonettoyage du manuel de l'utilisateur pour plus de détails.

 REMARQUE

• Si vous oubliez de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer le cycle EasyClean™, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF** afin d'arrêter le cycle. Attendre que la cuisinière refroidisse à la température de la pièce, puis vaporiser ou verser l'eau dans le four et démarrer un autre cycle EasyClean™.
• Le joint du four peut être mouillé à la fin du cycle EasyClean™. Cela est normal This is normal. Ne pas nettoyer le joint.
• Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utiliser un linge ou une éponge mouillée dans le vinaigre afin de retirer les dépôts. La fonction EasyClean™ fonctionne mieux lorsque les parois sont entièrement mouillées et submergées dans l'eau avant de le faire fonctionner.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Moulure peinte et décorative

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus difficiles et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas des bourrures de laine d'acier.

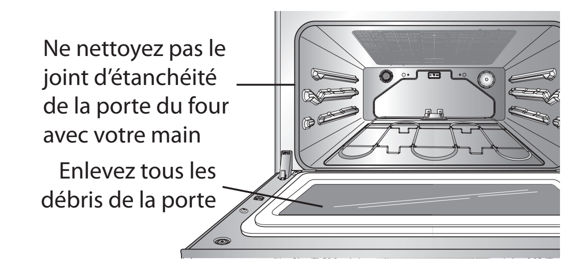
1. Placez une petite quantité de détergent pour appareil en acier inoxydable ou un produit à polir sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
2. Nettoyez une petite surface, en frottant avec le grain d'acier inoxydable s'il y a lieu.
3. Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre et sec.
4. Répétez au besoin.

Porte du four

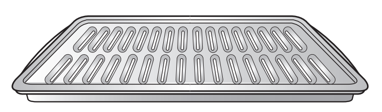
- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez PAS la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez PAS de l'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les évents de la porte.
- N'utilisez PAS des produits de nettoyage pour le four, des poudres de nettoyage ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.
- Ne nettoyez PAS le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint d'étanchéité de la porte du four est fait en matériau tissé, lequel est essentiel pour une bonne fermeture. Vous devriez faire attention à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.

 MISE EN GARDE

N'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ceci pourrait causer des dommages.



Gril lèche-frite et grille

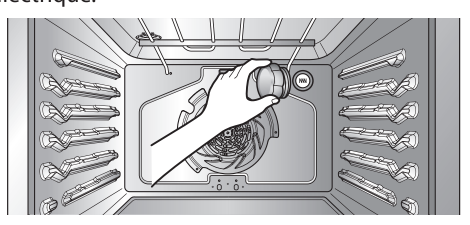


- Ne rangez aucun gril lèche-frite ou grille sale quelque part dans la cuisinière.
- Ne nettoyez pas le gril lèche-frite ou la grille en mode d'autonettoyage.
- Enlevez la grille du plateau. Dé barrassez - vous soigneusement de la graisse qui se trouve dans le plateau et versez-la dans un contenant approprié.
- Lavez et rincez le gril lèche-frite et la grille avec de l'eau chaude et un chiffon à récurer en plastique rempli de savon.
- Si de la nourriture a brûlé dessus, vaporisez du produit de nettoyage sur la grille pendant qu'elle est chaude et couvrez-la de papiers essuie-tout humides ou d'un torchon à vaisselle. Le fait de tremper le plateau enlèvera les aliments brûlés incrustés.
- Le gril lèche-frite ainsi que la grille peuvent tous deux être nettoyés avec un produit de nettoyage pour four commercial ou peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

CHANGEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR

La lumière du four est une ampoule de 40 watts standard. Elle s'allumera lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le bouton **OVEN LIGHT (LUMIÈRE DU FOUR)** pour l'allumer ou l'éteindre.

1. Débranchez la cuisinière ou coupez le courant électrique.
2. Tournez le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour la retirer.
3. Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Insérez la nouvelle ampoule et tournez-la dans le sens horaire.
5. Insérez le couvercle de l'ampoule en verre tournez-la dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou rebranchez le courant électrique.



 AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et l'ampoule ont refroidi.
- Déconnectez le courant électrique de la cuisinière à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

ENLÈVEMENT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DE FOUR AMOVIBLE



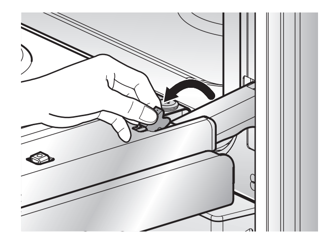
MISE EN GARDE

- **Faire attention lorsqu'on enlève et soulève la porte.**
- **NE PAS soulever la porte par la poignée.**
  - La porte est très lourde.

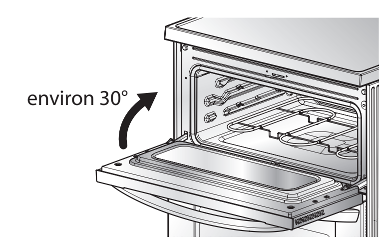
FOUR SUPÉRIEUR

Pour enlever la porte:

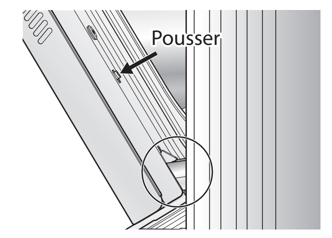
1. Ouvrir complètement la porte.
2. Relever le verrou de charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'il bloque.



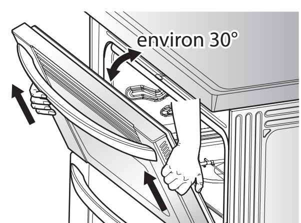
3. Refermer la porte à 30 degrés (on sentira le cran d'arrêt de la porte). Le verrou de charnière entrera en contact avec le cadre du four.



4. Des deux côtés de la porte, appuyer sur le bouton de déclenchement de chaque charnière.

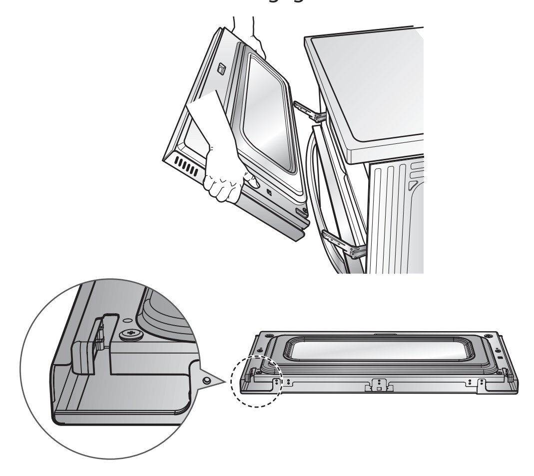


5. Soulever la porte pour la dégager des charnières.



Pour remettre la porte en place:

1. S'assurer que les deux charnières sont dans une position de 30 degrés.
2. Faire glisser la porte sur les charnières jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre et que les boutons de déclenchement soient engagés.



3. Ouvrir complètement la porte.
4. Pousser sur les verrous de la charnière jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur la charnière.

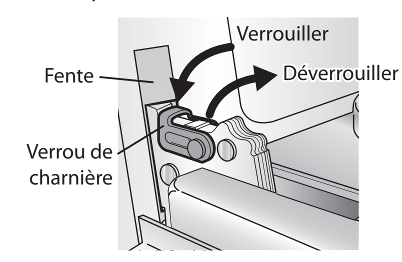


5. Fermer la porte du four.

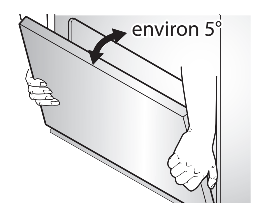
FOUR INFÉRIEUR

Pour enlever la porte:

1. Ouvrir complètement la porte.
2. Tirer les verrous de la charnière vers le cadre de la porte, en position déverrouillée.



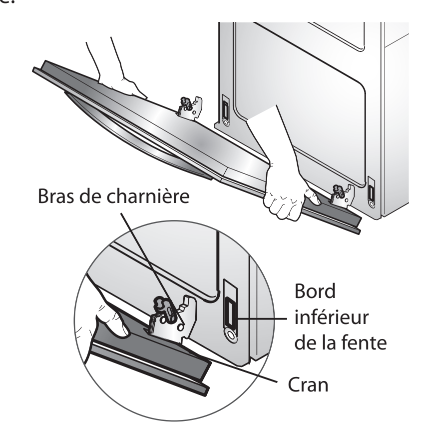
3. Saisir fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Refermer la porte jusqu'à la position d'enlèvement de la porte, qui est d'environ 5 degrés.



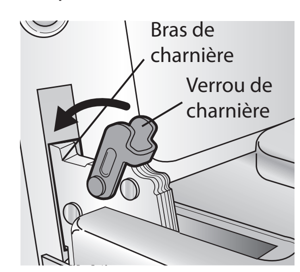
5. Soulever la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras d'articulation soit complètement sorti de la fente.

Pour remplacer la porte:

1. Saisir fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. Alors que la porte est au même angle que lorsqu'on l'a enlevée, placer le cran du bras de charnière sur le bord inférieur de la fente de la charnière. Le cran du bras de charnière doit bien reposer sur le bord inférieur de la fente.



3. Ouvrir complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas bien placé sur le bord inférieur de la fente.
4. Pousser les verrous de la charnière contre le cadre avant du four, en position verrouillée.



5. Fermer la porte du four.

DIRECTIVES POUR L'ENTRETIEN DE LA PORTE

• La plupart des portes de four contiennent du verre pouvant se briser.

Lire les recommandations suivantes:

1. Ne pas fermer la porte du four tant que toutes les grilles du four ne sont pas en place.
2. Ne pas frapper le verre avec des marmites, des casseroles ou d'autres objets.
3 Le fait d'érafler, de frapper, de secouer ou de solliciter le verre pourrait en affaiblir la structure et augmenter le risque de bris ultérieur.

FAQ

Quels types de batteries de cuisine sont recommandés pour utilisation avec ma surface de cuisson?

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles à grosse épaisseur
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de surface.
- Utilisez des couvercles hermétiques
- Utilisez des woks à fond plat seulement.

Pourquoi les lettres « HS » apparaissent sur l'affichage de la surface de cuisson?

HS (Hot surface ou Surface chaude) s'affichera une fois que l'élément est éteint ou durant le cycle d'auto-nettoyage. L'indicateur HS restera allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à environ 150°F (66°C) ou lorsque le cycle d'auto-nettoyage se termine.

Pourquoi les éléments chauffants semblent-ils passer de ON à OFF lors de l'utilisation de la surface de cuisson ou du four?

Selon le réglage de votre élément de surface de cuisson ou la température sélectionnée pour le four, il est NORMAL que les éléments chauffants de cycler. Il s'agit d'une fonction NORMALE.

Mon nouveau four ne fonctionne pas comme mon ancien four. Y a-t-il quelque chose qui ne fonctionne pas bien avec les réglages de température?

Non, votre four a été testé en usine et calibré. Les premières fois que vous utilisez votre appareil, suivez les temps et températures de vos recettes avec attention. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou pas assez chaud, vous pouvez ajuster la température du four vous-même pour les temps de cuisson indiqués.
Consultez la section «Ajustement de température du four» de ce manuel pour obtenir des instructions faciles sur la façon d'ajuster votre thermostat.

Est-ce normal d'entendre un bruit de cliquetis qui provient de l'arrière de mon four pendant que je l'utilise?

Cela est tout à fait normal. Le régulateur a des relais qui ouvrent et ferment durant la cuisson.

Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Afin d'arrêter le clignotement de l'heure, appuyez sur n'importe quelle touche et réinitialisez l'horloge le cas échéant.

Durant la cuisson par convection, le ventilateur s'arrête lorsque j'ouvre la porte. Est-ce normal?

Cela est tout à fait normal. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur de convection s'arrêtera jusqu'à ce que la porte soit refermée.

Puis-je utiliser un papier d'aluminium pour recueillir les égouttements dans la cavité de mon four?

Non. Si du papier d'aluminium est placé au fond de la cavité du four, il brûlera et vous ne pourrez pas l'enlever. Le système chauffant du four est situé en dessous de la cavité du four et fournit une chaleur directe au fond de la cavité. Si vous avez déjà du papier d'aluminium brûlé au fond du four, ne vous inquiétezpas, car cela n'affectera pas sa performance.

Puis-je utiliser du papier d'aluminium sur les grilles?

Il n'est pas recommandé de placer du papier d'aluminium à l'intérieur de la cavité du four. L'utilisation de papier d'aluminium sur les grilles limitera la circulation d'air, ce qui pourrait entraîner de mauvais résultats de cuisson.

Puis-je laisser mes grilles dans le four pendant que le cycle d'auto-nettoyage fonctionne?

Non. Bien que cela n'endommage pas les grilles, cellesci pourraient se décolorer et devenir difficiles à glisser à l'intérieur et extérieur du four. Enlevez tous les éléments qui se trouvent dans le four avant de débuter le cycle d'autonettoyage.

Que dois-je faire si mes grilles sont devenues collantes et difficiles à glisser dans et en dehors du four?

Avec le temps, les grilles pourraient devenir difficiles à glisser dans et en dehors du four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les extrémités des grilles. Cela fonctionnera comme un lubrifiant pour faciliter le glissage.

Que devrais-je faire pour enlever les taches tenaces de ma surface de cuisson?

La surface de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation pour prévenir un maculage permanent. Lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en sucre, comme de la sauce tomate, il est recommandé de nettoyer les taches alors que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez des mitaines de sécurité lorsque vous nettoyez pour prévenir les brûlures. Reportezvous à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE de ce manuel du propriétaire pour des instructions plus détaillées.

Pourquoi les boutons de fonction ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode de Verrouillage du four. Le symbole de verrou sera affiché si le mode de Verrouillage du four est activé. Pour désactiver la fonctionnalité de Verrouillage du four, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Le déclic de déverrouillage se fera entendre, et DOOR LOCKED (PORTE VERROUILLÉE) s'affichera jusqu'à ce que les commandes soient débloquées.

Ma cuisinière est toujours sale après avoir utilisé le cycle EasyClean™. Qu'est-ce que je devrais faire d'autre?

Le cycle EasyClean™ **aide uniquement à soulever la saleté légère** dans votre four afin de faciliter le nettoyage à la main de votre four. Il **ne retire pas automatiquement toute la saleté après le cycle.** Il est nécessaire de frotter votre four de cuisinière après avoir utilisé le cycle EasyClean™.

J'ai essayé de frotter mon four après le cycle EasyClean™ mais il reste toujours de la saleté. Qu'est-ce que je peux faire?

La fonctionnalité EasyClean™ fonctionne mieux lorsque les saletés sont bien mouillées et submergées dans l'eau avant de lancer le cycle et pendant le nettoyage à main. Si la saleté n'est pas suffisamment trempée dans l'eau, cela peut affecter négativement la performance de nettoyage. Recommencer le processus EasyClean™ en utilisant suffisamment d'eau. Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. **Si certaines saletés tenaces demeurent, utilisez l'option Autonettoyage** afin de nettoyer entièrement votre four.

Les saletés sur les murs de mon four ne partent pas. Comment puis-je nettoyer les murs?

Les saletés sur les murs du fond et du côté de votre four peuvent être plus difficiles à tremper avec de l'eau. **Tentez de répéter le processus EasyClean™ avec plus d'un quart de tasse (2 oz ou 50 ml) de vaporisation recommandée.**

Est-ce qu'EasyClean™ fera disparaitre totalement les saletés et les taches?

Cela dépend du type de saletés. **Certaines taches à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer.** De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imprégnées dans l'eau, cela peut affecter négativement le rendement de nettoyage. **Si certaines taches tenaces demeurent, utilisez l'option Autonettoyage.** Pour plus de détails, consultez la section Autonettoyage de votre manuel.

Y a-t-il des trucs pour faire disparaitre les saletés tenaces?

Gratter les saletés avec un grattoir de plastique avant et pendant le nettoyage est recommandé. Saturer entièrement la saleté avec de l'eau est également recommandé. Par contre, certains types de saletés sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. **Pour ces saletés tenaces, l'Autonettoyage est recommandé.** Pour plus de détails, consultez la section Autonettoyage du manuel.

Est-il sécuritaire pour le brûleur du gril et l'élément chauffant soient mouillés au cours du cycle EasyClean™?

Oui. Le brûleur du gril et l'élément chauffant peuvent être un peu mouillés au cours du nettoyage. Par contre, un jet direct sur le brûleur du grill et les éléments chauffants n'est pas nécessaire, car ils se nettoient automatiquement au cours de l'utilisation normale.

Dois-je utiliser toute la tasse et quart (10 oz ou 300 ml) d'eau pour EasyClean™?

Oui. Il est recommandé qu'une tasse (8 oz ou 250 ml) d'eau soit vaporisée ou versée dans le fond et un quart de tasse supplémentaire (2 oz ou 50 ml) d'eau soit vaporisée sur les murs et autres zones sales pour saturer complètement les saletés pour un rendement de nettoyage meilleur.

Je vois de la « fumée » qui sort des évents du dessus de mon four au cours du cycle EasyClean™. Est-ce que c'est normal?

C'est normal. Ce n'est pas de la « fumée ». Ce sont des vapeurs d'eau (vapeur) provenant de l'eau dans la cavité du four. Pendant que le four chauffe brièvement au cours d'EasyClean™, l'eau dans la cavité s'évapore et sort par les évents du four.

À quelle fréquence devrais-je utiliser EasyClean™?

Vous pouvez utiliser EasyClean™ aussi souvent que vous le voulez. **EasyClean™ fonctionne bien lorsque le four est légèrement sale avec des taches comme des** éclaboussures de graisse LÉGÈRES et de petites gouttes de fromage.
Veuillez consulter la section EasyClean™ du manuel pour plus d'information.

Qu'est-ce qui est nécessaire pour EasyClean™?

Un flacon pulvérisateur rempli d'une tasse et quart (10 oz ou 300 ml) d'eau, un grattoir en plastique, un tampon à récurer ne provoquant pas de rayure et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récureur abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier. Sauf pour une serviette, tout ce dont vous avez besoin fait partie de la trousse de nettoyage comprise avec votre nouveau four.

Puis-je lancer le cycle EasyClean™ pour mes deux fours en même temps?

Oui. Vous pouvez lancer le cycle EasyCleanMC sur les deux fours en même temps. Certaines surfaces du four seront chaudes lorsque le cycle termine. Évitez de vous appuyer sur la vitre de la porte du four durant le nettoyage des cavités du four. Vous ne pouvez pas exécuter le cycle d'autonettoyage sur les deux fours en même temps.

Le four supérieur électrique ne chauffe pas durant EasyClean. Est-ce que quelque chose ne va pas?

Il est normal que le four double supérieur électrique ne chauffe pas durant le cycle EasyClean. Le four supérieur est conçu pour fonctionner sans chaleur en raison des éléments à découvert. Utilisez de l'eau chaude pour la fonction EasyClean du four supérieur, ou pour des taches tenaces, utilisez le cycle d'autonettoyage pour de meilleurs résultats.

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER LE RÉPARATEUR

Avant d'appeler le réparateur, examiner la liste ci-après. Cela peut permettre de gagner du temps et d'économiser de l'argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériau ou de fabrication de l'appareil électroménager.

<table>
<tr><th>Problème</th><th>Causes possibles / Solutions</th></tr>
<tr><td>La cuisinière n'est pas au niveau.</td><td>• Mauvaise installation. Placer la grille de four au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de mise à niveau sous la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit au niveau.
• S'assurer que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour bien supporter la cuisinière.
• Si le plancher est incliné ou bombé, demander à un menuisier de régler le problème.
• L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. S'assurer que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière.</td></tr>
<tr><td>La cuisinière ne se déplace pas facilement.
La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.</td><td>• Les armoires sont inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Demander au constructeur ou à l'installateur de faire en sorte que la cuisinière soit accessible.
• Le tapis nuit à la cuisinière. Fournir suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis.
• Le support antibasculement est enclenché.</td></tr>
<tr><td>La commande émet un bip et affiche un code d'erreur F.</td><td>• La commande électronique a détecté un problème. Appuyer sur la touche «CLEAR OFF» pour effacer l'affichage et arrêter l'avertisseur. Reprogrammer le four.
Si le problème revient, enregistrer le numéro. Appuyer sur la touche «CLEAR OFF» et appeler un réparateur
<table>
<tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Pavé numérique court-circuité</td></tr>
<tr><td>F-10</td><td>Le système de verrouillage de la porte ne fonctionne pas</td></tr>
<tr><td>F-11</td><td>Aucun chauffage</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Les éléments de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez rapidement.</td><td>• Utilisation des mauvaises casseroles.
- Utiliser des casseroles qui sont plates et dont la taille correspond au diamètre de l'élément de surface sélectionné.
• Le courant (puissance) peut être faible à certains endroits.
- Placer un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.</td></tr>
<tr><td>Les éléments de surface ne fonctionnent pas bien.</td><td>• Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur déclenché.
- Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
• Les commandes de la surface de cuisson ne sont pas réglées correctement.
- Vérifier si la bonne commande est réglée pour l'élément de surface que l'on utilise.</td></tr>
<tr><td>L'élément de surface cesse de luire lorsque l'on baisse le feu.</td><td>• Cela est normal. L'élément est toujours allumé et chaud.</td></tr>
<tr><td>Zones de décoloration sur la surface de cuisson.</td><td>• Des aliments renversés n'ont pas été nettoyés avant que l'on utilise la surface de cuisson à nouveau.
- Consulter la section sur le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique.
• Surface chaude sur un modèle doté d'une surface de cuisson de couleur pâle.
- Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Cela est temporaire et la décoloration disparaîtra lorsque le verre aura refroidi.</td></tr>
<tr><td>Les éléments de surface fonctionnent par intermittence.</td><td>• Cela est normal.
- Les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur réglée.</td></tr>
</table>

Problème	Causes possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas.	• La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. - S'assurer que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension qui est correctement mise à la terre. • Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. - Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.
La vapeur est évacuée par les aération du four.	• La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.
La cuisinière ne fonctionne pas.	• S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise. Vérifier les disjoncteurs. • Le câblage n'est pas adéquat. Communiquer avec un réparateur d'appareils électroménagers pour obtenir de l'aide. • Panne de courant. Vérifier si les lumières de la maison fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.
La lampe de four ne fonctionne pas.	• Remplacer ou bien visser l'ampoule. Consulter la section sur **le remplacement de la lampe de four** dans le présent manuel.
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	• La commande n'est pas réglée correctement. Suivre les directives dans la rubrique sur le réglage des commandes du four. • La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour le grillage. • La viande n'est pas bien préparée. Enlever le gras excédentaire. Découper les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson. • Le plateau de la lèchefrite est placé du mauvais côté et la graisse ne s'écoule pas. Toujours placer le plateau de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. - Consulter la section sur le réglage de la température du four.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - S'assurer d'appuyer sur la touche «**BROIL**». • La grille n'est pas placée au bon endroit. - Consulter le **guide de grillage**. • L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. - Utiliser la lèchefrite et le plateau fournis avec la cuisinière.

Problème	Causes possibles / Solutions
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	• Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et le plateau n'est pas bien placé et n'est pas fendu comme il est recommandé. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le courant peut être faible à certains endroits. - Préchauffer l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. - Consulter le **guide de grillage**.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	• Le capteur thermique du four doit être réglé. - Consulter la section sur le réglage de la température du four.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson	• Les grosses particules comme le sel ou le sable entre la surface de cuisson et les ustensiles de cuisson peuvent égratigner la surface. S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles de cuisson sont propres avant l'utilisation. Les petites égratignures ne modifient pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps. • On a utilisé un nettoyant non recommandé pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Consulter la rubrique «**Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique**» dans la section «ENTRETIEN». • On a utilisé des ustensiles dotés d'un fond rugueux. Utiliser des ustensiles de cuisson dotés d'un fond lisse et plat.
Marques de métal	• Frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Utiliser une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique pour éliminer les marques. Consulter la rubrique «**Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique**» dans la section «ENTRETIEN».
Marques ou points bruns	• Les liquides qui débordent cuisent sur la surface. Utiliser le grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Consulter la rubrique «**Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique**» dans la section «ENTRETIEN».
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	• Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Nettoyer en utilisant la crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser des ustensiles de cuisson dont le fond est propre et sec.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	• La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. - Laisser la cuisinière refroidir et régler à nouveau les commandes. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'autonettoyage du four. • On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée.
Bruits secs ou «craquements»	• C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. - Cela est normal.
Bruit du ventilateur	• Un ventilateur à convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. - Cela est normal.
Les grilles de four glissent difficilement.	• Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et frotter le bord des grilles avec l'essuie-tout.
Le ventilateur à convection s'arrête.	• Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. - Cela est normal et assure un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.

Problème	Causes possibles / Solutions
Affichage de l'heure clignote	• Cela est normal. Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Appuyez sur la touche « horloge » et réinitialisez l'heure ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	• Saleté excessive. - Appuyer sur la touche «CLEAR OFF». Ouvrir les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendre jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyer la saleté excessive et régler à nouveau le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	• Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'autonettoyage du four. • Le four était très sale. - Nettoyer les liquides renversés avant d'exécuter un cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.
Les messages «CLEAN» (autonettoyage) et «DOOR» (porte) s'affichent.	• Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. - Fermer la porte du four.
Le message «LOCKED» (porte verrouillée) s'affiche lorsque l'on veut utiliser la cuisinière.	• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé sous la température de verrouillage. - Appuyer sur la touche «CLEAR OFF». Laisser le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	• Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. - Pour accélérer le processus, exécuter un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consulter la section sur l'autonettoyage du four.
Les grilles du four glissent difficilement.	• Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. - Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et essuyer le bord des grilles avec l'essuie-tout.
La porte du four se déverrouillera à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	• L'intérieur du four est encore chaud. À la fin du cycle d'autonettoyage, laisser le four refroidir pendant environ une heure. On peut ouvrir la porte lorsque le message «LOCK» (porte verrouillée) n'est plus affiché. • Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.
De l'humidité s'accumule sur le hublot du four ou de la vapeur sort de l'évent du four.	• Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.

LG ELECTRONICS CANADA, INC. GARANTIE LIMITÉE DU FOUR ÉLECTRIQUE LG – CANADA

GARANTIE: Si votre four électrique LG (le «produit») s'avère défectueux en raison d 'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spéciée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est oerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vériée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Pièces et main-d'oeuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Surface de cuisson en verre Éléments radiants
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Un (1) an à compter de la date d'achat initiale

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT:

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spéciées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modication ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la nition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des ltres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spéciées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux ns de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :	**Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :**
Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au http://www.lg.ca	**Renseignements sur l'enregistrement du produit :** **Modèle:** **Numéro de série :** **Date d'achat :**



LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA, Consumer User
1-888-865-3026	USA, Commercial User
1-888-542-2623	CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Mexico